PDF版

ご使用上のご注意

ツインバード工業株式会社は、この資料並びにコンテンツの著作権を有しています。
この資料並びにコンテンツは、著作権等の法律で保護されており、お客様はこの資料並びにコンテンツに関し下記の条件でのみ利用することが出来ます。

1. お客様は非営利目的に限り、ダウンロード、および使用することができます。
2. お客様がダウンロード、使用するときは、この著作権表示および使用条件を一緒に付す必要があります。
3. お客様はこの資料並びにコンテンツを改変したり、頒布、公衆送信、上映等に利用することはできません。

当社および当社の関係会社は、お客様に対してこの資料並びにコンテンツに関する著作権、特許権、商標権、意匠権およびその他の知的財産権をライセンスするものではありません。並びに資料およびコンテンツの内容についてもいかなる保証をするものでもありません。
またこの資料、並びにコンテンツ内に別の定めがある場合は、当該著作権の表示、使用条件を遵守する必要があります。

※このコンテンツはＷｅｂ上での使用を前提とし再編集を加えているため、必ずしも製品添付の取扱説明書と同一ではありません。特にページ順は編集上、入れ替えている場合があります。

※この資料並びにコンテンツの内容は、それぞれの商品の発売時点のものです。

※デザイン、仕様は商品改良のため予告なく変更する場合があります。

感動をデザインします
TWINBIRD

家庭用

ホームベーカリー

PY-D432 取扱説明書

■このたびは、お買い上げいただきまして、誠にありがとうございました。
■この取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくご使用ください。
特に「安全上のご注意」は、ご使用前に必ずお読みいただき、安全にご使用ください。
■この取扱説明書は必ず保管し、必要なときにお読みください。
■この製品は一般家庭用です。
業務用などにご使用にならないでください。

RX1104D

●もくじ

安全上のご注意 必ずお守りください。

製品および取扱説明書には、お使いになるかたや他の人への危害と財産への損害を未然に防ぎ、安全に正しくお使いいただくために、重要な内容を記載しています。次の内容（表示・図記号）をよく理解してから本文をお読みになり、記載事項をお守りください。

●表示の説明

⚠警告 「死亡または重傷を負うことが想定される」内容です。	⚠注意 「傷害を負うまたは物的損害が発生することが想定される」内容です。

●図記号の説明

⃠ は、してはいけない「禁止」の内容です。	❗ は、必ず実行していただく「強制」の内容です。

⚠警告

分解禁止

絶対に分解したり修理・改造は行わないでください。

発火・感電・けがの原因になります。修理は、お買い上げの販売店または、「お客様サービス係」にご相談ください。

禁止

子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところでは使わないでください。

やけど・感電・けがをする恐れがあります。

コンセントの単独使用

定格15A以上・交流100Vのコンセントを単独で使ってください。

火災・感電の原因になります。

禁止

蒸気口に手を近づけないでください。

やけどをする恐れがあります。特に乳幼児には触れさせないようにご注意ください。

強制

電源プラグは根元まで確実に差し込んでください。

差し込みが不完全ですと、感電や発熱による火災の原因になります。

●傷んだプラグ・ゆるんだコンセントは使用しないでください。

禁止

電源コードが傷んだり、コンセントの差し込みが緩いときは使用しないでください。

感電・ショート・発火の原因になります。

水ぬれ禁止

水につけたり、水をかけたりしないでください。

ショート・感電の恐れがあります。

ぬれ手禁止

ぬれた手で抜き差ししないでください。

感電の原因になります。

プラグを抜く

お手入れの際は必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。

感電やショートして発火することがあります。

禁止

不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使わないでください。

じゅうたんやテーブルクロスの上で使わないでください。火災の原因になります。

強制

電源プラグのほこり等は定期的にとってください。

火災の原因になります。プラグを抜き、乾いた布でふいてください。

禁止

電源コード・電源プラグを破損するようなことはしないでください。

（傷つけたり、加工したり、熱器具に近づけたり、無理に曲げたり、ねじったり、引っ張ったり、重い物を載せたりしない。）傷んだまま使用すると、感電・ショート・火災の原因になります。

強制

異常、故障時には直ちに使用を中止してください。

すぐに電源プラグを抜いて、お買い上げの販売店または「お客様サービス係」に点検・修理を依頼してください。

⚠注意

禁止

のぞき窓の割れ防止のため、次のような使用はしないでください。

- 局部的に熱を加えない。
- 直火をあてない。
- 落としたり、強い衝撃を与えない。
- 急激に冷やさない。
- 傷をつけない。（みがき粉・金属タワシなどでお手入れはしない。）
- ふたはていねいに取り扱ってください。キズなどの原因によりまれに自然破壊する恐れがあります。割れや欠け、ヒビなどが発生したらすぐに使用を止め、交換してください。
- 破損した場合、破片が細片となって、激しく飛散することがありますのでご注意ください。
- 万一ガラスが破損した場合は、取り除くときに手を切らないようにご注意ください。

プラグを抜く

使用時以外は電源プラグをコンセントから抜いてください。

絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

強制

電源プラグを抜くときはコードを持たずに必ず先端の電源プラグを持って引き抜いてください。

感電やショートして発火することがあります。

接触禁止

使用中や使用直後は、本体・パンケース・庫内・ふた内側など高温部に直接素手で触れないでください。

高温のため、やけどの原因になります。

強制

パンケースを取り出すときは必ずミトンを使用してください。

設置場所

強制

壁・家具などから約5cm以上離してください。

高温のため、材質などによっては傷めることがあります。

強制

テーブルの端から10cm以上離してください。

本体が滑って落ちる原因になります。

⚠使用上の注意とお願い

禁止

ふたにふきんをかけないでください。

故障やふたが変形する原因になります。

禁止

火気や湿気のあるところで使わないでください。

本体が変形する原因になります。

禁止

運転中に電源プラグを抜かないでください。

誤って電源プラグを抜いてしまっても、5分以内に差せば復帰し、抜く直前の状態から再開します。

禁止

ふたを開けたままで調理しないでください。

パンがうまく焼き上がりません。

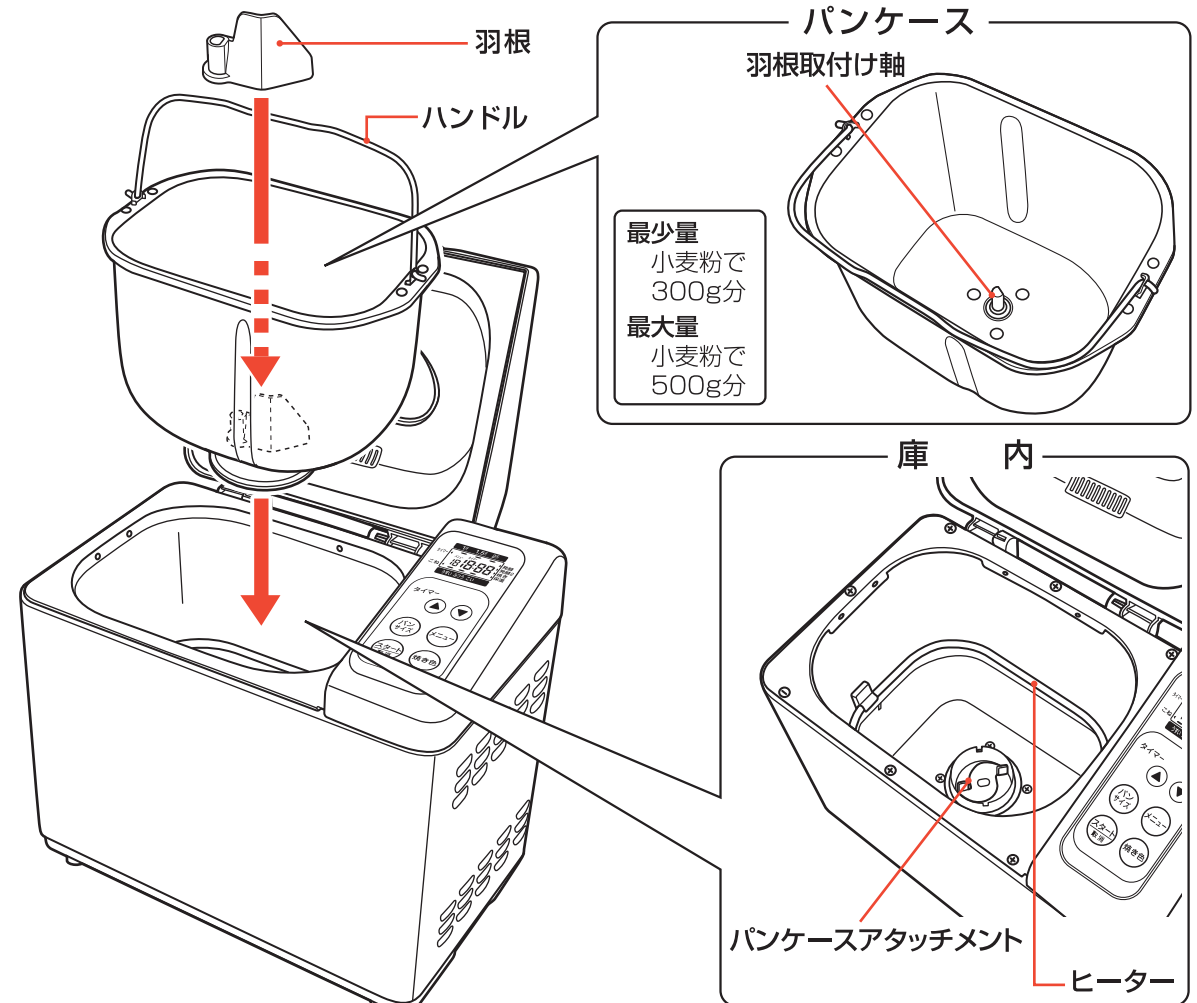
各部の名称とはたらき

メニュー

1.食パン（14·15ページ参照）
2.早焼き（16·17ページ参照）
3.ソフトパン（18·19ページ参照）
4.スイートパン（20·21ページ参照）
5.全粒粉パン（22·23ページ参照）
6.フランスパン風（24·25ページ参照）
7.生地づくり（26〜29ページ参照）
8.ピザ生地づくり（30ページ参照）
9.こね（31·32ページ参照）
10.発酵（31·32ページ参照）
11.焼き（31·32ページ参照）

操作パネル

表示窓

1斤　1.5斤　2斤
タイマー
メニュー
こね
発酵
発酵2
焼き
保温
うすい　ふつう　こい

タイマー…タイマー設定により待機中の状態です。
こ　ね…生地のこね上げ工程です。こねと寝かしをくりかえします。
発　酵…発酵工程です。発酵とガス抜き（成形）をします。
発酵2…成形発酵工程です。
焼　き…焼き工程です。
保　温…保温します。

サイズ表示
パンサイズを表示します。

焼き色表示
焼き色を表示します。

タイマーボタン
タイマーをセットするときに押します。

▲ 1回押すと10分ずつ進みます。
▼ 1回押すと10分ずつ戻ります。

パンサイズ
パンの大きさを選びます。

メニューボタン
メニュー1〜11を選びます。

スタート／取消ボタン
- 調理をスタートする時に押します。
- 調理やタイマー設定途中で中止したいときに押します。
  取消したいときは3秒以上押してください。
  （誤って押したとき、すぐに取り消されないようにしてあります。）
- 調理終了後、保温を中止したいときに押します。

※保温を中止する場合は短く1回押します。

焼き色ボタン
パンの焼き色を選びます。

付属品

●計量カップ…1個（水計量用）

●一目盛は約10ml

お願い

水計量用です。
小麦粉などははからないでください。
（目盛がg単位でないため、正しくはかれません。）

●羽根取り棒…1個

羽根がパンについてきた場合にパンを切る前に羽根をパンより取り除くときに使用します。

●計量スプーン…1個

（市販の計量スプーンとは形状が異なるため、量が変わります。）

¾は柄のつけ根を目安にします。

½の目安ライン

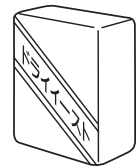
½を計量するときは横のラインを目安にしてください。
砂糖やドライイーストなど少量のものをはかります。
砂糖は粒が大きい為、すくい方で量に差が出ます。
はかりを使用するとより正確にはかれます。

〔容量について〕

	大さじ1杯	小さじ1杯
容　量	約15ml	約5ml
砂　糖	約10g	—
スキムミルク	8g	—
塩	—	5.4g
ドライイースト	—	3g

パンを焼く前に

パンの材料

■インスタントドライイースト

パンをふくらませる酵母菌の一種です。
●予備発酵のいらないものを使います。適切な温度、水、糖分を与えると活動して炭酸ガスを作り、パンをふくらませます。
※日清製粉のスーパーカメリヤをおすすめします。天然酵母、生イースト等は使用できません。

■スキムミルク・牛乳

●パンの色つやや香り、風味をよくし、栄養価を高めます。
スキムミルクの代わりに、牛乳を使うことができます。
スキムミルク大さじ1は牛乳70ml 相当です。水と牛乳の合計量は、各メニューの水と同量にしてください。

■ショートニング・バター

パンが固くなるのを防ぎます。

●風味をよくし、やわらかくしっとりとしたパンに仕上げます。
※常温に戻して固形のままお使いください。
※バターは食塩不使用のものをおすすめします。

■小麦粉

●パンづくりには、ふつうたんぱく質を多く含む強力粉を使います。
（種類により薄力粉を混ぜることもあります。）
●水で練ることによって、パンの組織となるグルテンが形成されます。
※ふるって使う必要はありません。
※国内産の小麦で作った小麦粉等はたんぱく質の量や質が異なるためうまく膨らみません。日清製粉のカメリヤをおすすめします。

■砂　糖

イーストの栄養となり、発酵・熟成を促します。

●甘味、香り、焼き色、ツヤを出し、やわらかく仕上げます。
※人工の甘味料を使用すると、イーストがきちんと働かずにうまくパンが出来上がりませんので使用しないでください。
※粒の大きいものは、細かく砕いてからお使いください。

■塩

イーストの働きをコントロールします。

●グルテンを安定させ、しっかりした生地にします。

■水

●小麦粉に水を加えて練ることによって、パンの組織となるグルテンが形成されます。水の温度で生地温度を調節し、イーストを適切に発酵する状態にします。
硬度120以上のミネラルウォーターやアルカリ性の水は使用しないでください。

■卵

●味・香り・色ツヤをよくします。
パンの組織を強くする役割もあります。
※よく溶いてからお使いください。

パンづくりの道具

■自動パンづくりのとき（メニュー1～11）

●パン切りナイフ　●ボール　●ミトン(2枚)

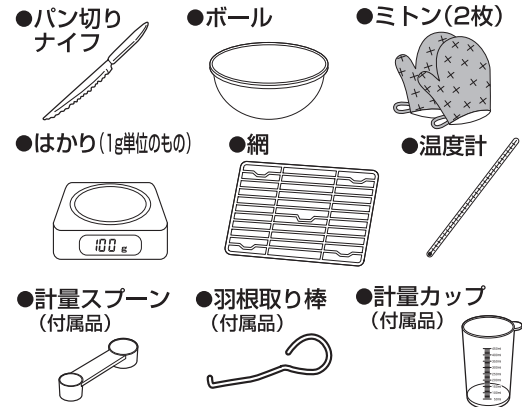
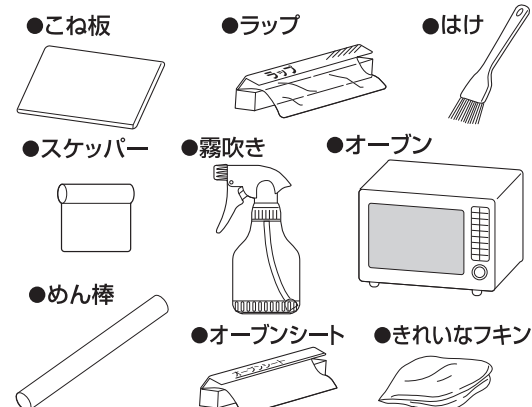
●はかり(1g単位のもの)　●網　●温度計

●計量スプーン（付属品）　●羽根取り棒（付属品）　●計量カップ（付属品）

■手づくりのとき（メニュー7～11）

●こね板　●ラップ　●はけ

●スケッパー　●霧吹き　●オーブン

●めん棒　●オーブンシート　●きれいなフキン

材料を入れるタイミングとポイント

！次の材料は入れないでください。
固かったり大きな材料を入れると、パンケースや羽根のフッ素樹脂加工が傷ついたり、はがれる場合があります。
＊フッ素樹脂加工のはがれは、人体への影響などはありません。

- ・シリアル
- ・フルーツグラノーラ
- ・コーティングされたナッツ
- ・メープルシュガークランチ
- ・パールシュガー・あられ糖　など

具入れブザーに合わせて入れるもの	
種　類	レーズン、ナッツ、ドライフルーツなど固形のもの
分　量	小麦粉の量の20%まで
ポイント	シロップ漬けなどの水分を含んだ材料は水気を切っておきます。
	生の野菜やフルーツは水気が出るため、うまく膨らみません。
	チョコレートやチーズなどの溶けやすいもの、甘納豆などの軟らかいものは崩れたり溶けて形が残らない場合があります。

最初から入れるもの	
種　類	野菜や果物、ジュースなど生地に混ぜ込むもの
分　量	野菜などのペーストは小麦粉の量の20%まで、ジュースなどの液体は分量の水と置き換えます。
ポイント・注　意	野菜は茹でて柔らかくしてつぶした後、冷ましてから使います。
	ジュースなどの水分を加える場合は同量の水を減らし、ペースト状のものを加える場合は加える重量の60%（50gの場合30g）を目安に水を減らしてください。
	メロン、キウィ、いちじく、パイナップルなどはタンパク質分解酵素の働きが強いため、生で使用すると膨らみません。
	タイマーは使用しないでください。

※メニューによっては工程を変更するものもあります。各メニューの「サイクル」をご参照ください。

パンづくりのしくみ

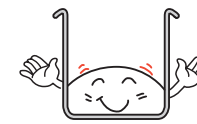
通常のパン作り（メニュー1～6）：1.こね～保温
生地作り（メニュー7～8）：1.こね～3.発酵
こね（メニュー9）：1.こね
発酵（メニュー10）：3.発酵
焼き（メニュー11）：5.焼き

1. こね

パンの材料をこね合わせ、パンの柱に当たるグルテンを作ります。

2. 寝かし

生地を休ませることで固くなった生地をゆるめ、水としっかりなじませます。
1、2をくりかえしてよく膨らむ生地を作ります。

3. 発酵

一定温度に生地を保つことによりイーストの働きを促進させます。
※室温が低いときにヒーターを使って温度調節をします。

4. ガス抜き／成形

ガスを抜いてパン生地に酸素を取り込み、イーストの働きを促進させます。
※羽根を回して丸め直します。配合や気温等で丸まり方が変わります。
3と4をくり返してしっかりと膨らませます。

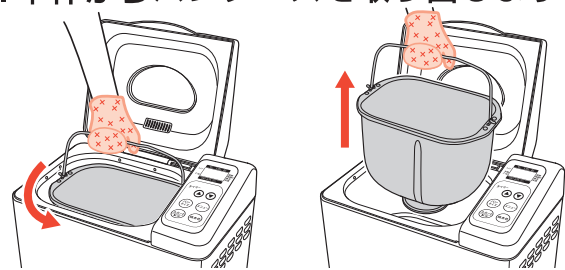
5. 焼き

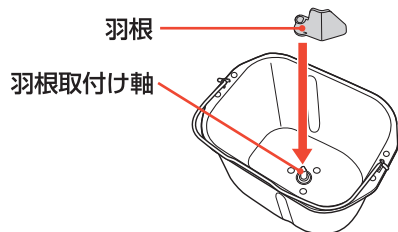
パンの状態に焼き上げ、仕上げます。

・保温

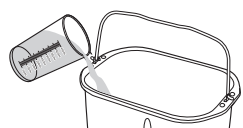
保温をします。
※焼き色が濃くなりますので早めに取り出してください。

基本の食パンの作りかた・・・ 詳しいメニューは14ページから25ページをご覧ください。

1. 本体からパンケースを取り出します。

ハンドルを持ってパンケースを左に回しながら上に引き上げます。

2. パンケースに羽根を取付けます。

羽根取付け軸と羽根の穴の形を合わせ、奥まで押し込みます。
羽根が浮いているとパンができません。

3. パンケースに材料を入れます。（詳しい材料は14〜25ページをご覧ください。）

① 水を入れます。

室温が25℃以上の場合は、約5℃の冷水を使用し、1斤の場合は10ml、1.5斤の場合は15ml、2斤の場合は20ml水の量を減らしてください。また、室温が10℃以下の場合は、約30℃のぬるま湯を使用してください。

② 砂糖、塩、スキムミルク、バター、その他の材料を入れます。

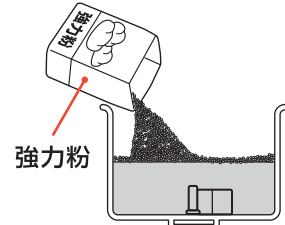
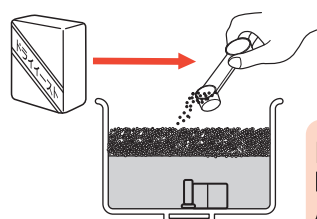
計量は正確に行ってください。
バターは常温に戻して5ｇ程度の薄切りにしてお使いください。バターは食塩不使用のものをおすすめします。
強力粉、バター、その他の材料はお手持ちのはかりで正確にはかってください。砂糖は粒の大きさやはかり方で量に違いが出ます。はかりではかると正確になります。

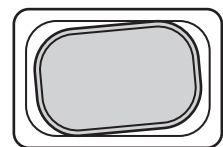
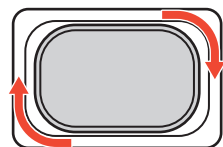
③ 強力粉を静かに入れます。

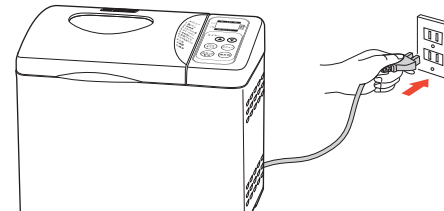
水にふたをするようにまんべんなく入れます。

④ ドライイーストを入れます。

水に触れないように入れます。

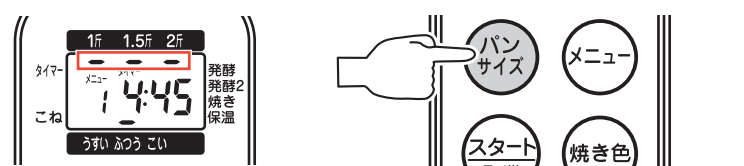
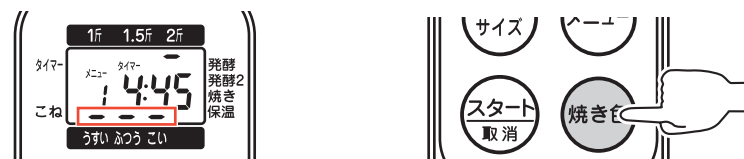
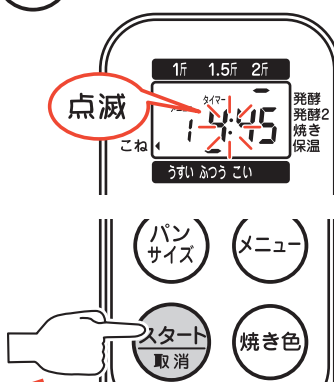
⚠注意
ドライイーストが長時間水にふれると、ふくらみが悪くなります。

4. パンケースを本体の庫内に入れます。

しっかり取付けてふたを閉めてください。

斜めにケースをセットして

右回りに回して固定します。

5. ふたを閉じて、電源プラグをコンセントに差し込みます。

表示窓に［1 4:45］と表示されます。
「:」は点灯状態です。

必ず（メニュー）を最初に選んでください。（パンサイズ）の1斤・1.5斤を選んでから（メニュー）を押すとパンサイズは2斤に戻ります。

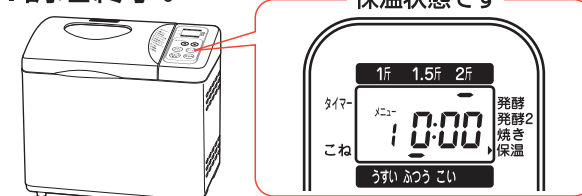
6. （メニュー）ボタンを押して、メニュー1〜11を選びます。

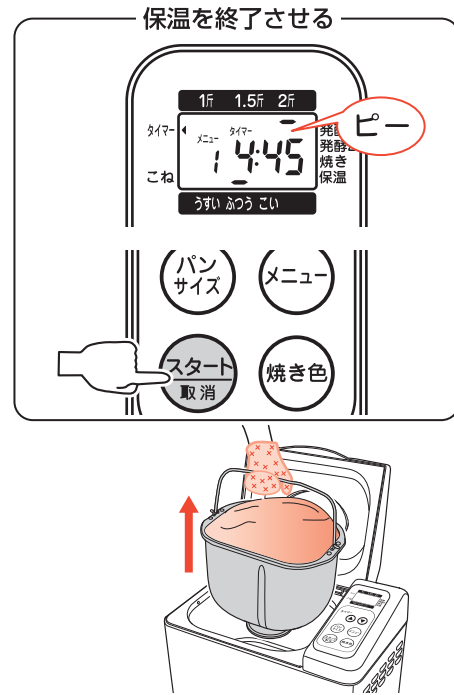
7. （パンサイズ）ボタンを押して、パンサイズを選びます。

8. （焼き色）ボタンを押して、焼き色を選びます。

9. （スタート取消）ボタンを押します。

表示窓に出来上がりまでの時間が表示され、**「：」コロンが点滅を開始します。**（例：［4:45］ 4時間45分）

選び直す時は
選び直すときは、（スタート取消）ボタンを3秒以上押してください。（「ピー」という音がします。）表示窓は選んだメニューの初期表示に戻ります。「:」は点灯状態に戻ります。

⚠注意
発酵工程以降はふたを開けないでください。庫内の温度が下がってうまく膨らまなくなります。
パンを焼いているときは、本体やふた、のぞき窓や蒸気口が熱くなっています。触れないでください。やけどをする恐れがあります。

POINT こね工程の途中でブザーが鳴るモードがあります。●詳しくは各メニューのページをご覧ください。

10. 調理終了。

パンが出来上がると「ピーピーピー」と音がして、表示窓に［0:00］と表示され、保温状態になります。（60分間）

11. パンケースを取り出します。

焼き上がり後は、自動的に60分の保温モードに切り替わるためヒーターが熱くなっております。パンを取り出すときは、スタート／取消ボタンを「ピー」と音が鳴るまで押し、必ず保温モードを解除してください。解除すると表示が 0:00 から選択したメニューの初期表示（食パン2斤ふつうの場合は 4:45「:」は点灯）に変わります。必ず表示が変わったことを確認してください。

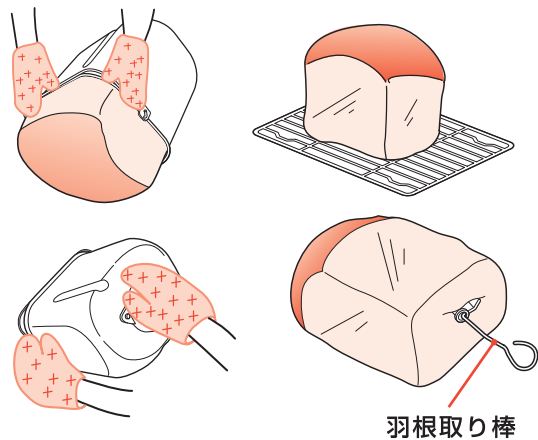
お願い

必ずミトンを使い、パンケースのハンドルを持って取り出します。

⚠注意

- 熱いパンケースを本製品の上や熱に弱い敷物などの上に置かないでください。
- **調理が終了しても、すぐに本体内に手を入れたり、直接素手で触れたりしないでください。やけどをする恐れがあります。**

12. パンを取り出します。

パンの表面のパリパリ感を保つため、焼き上がったパンはすぐに取り出すことをおすすめします。
パンケースを逆さまにして軽くふると、パンが取り出せます。
パンを切る前に約15分～約30分間放置して、あら熱をとります。

⚠注意

パンは早めに取り出してください。

パンケースの底の駆動部をまわして羽根を少し動かすとパンが取り出しやすくなります。

- 羽根がパンについてきた場合は、パンを切る前に取り除いてください。羽根は熱くなっていますので冷めてから、付属の羽根取り棒でとってください。

パンを取り出したら、パンケースの内側にぬるま湯を羽根がひたるくらい入れておくとお手入れしやすくなります。（33ページの「お手入れ」をご覧ください。）

13. ご使用後は…

電源プラグをコンセントから抜いてください。

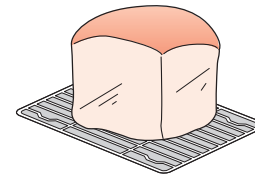
⚠注意

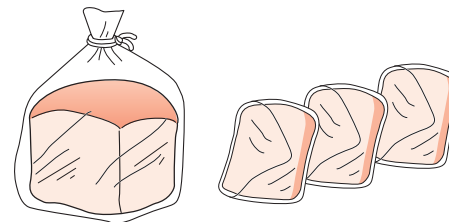
- 調理終了後しばらくは庫内が熱くなっておりますので庫内に手を入れたり、ヒーターに触れないでください。やけどの恐れがあります。
- 続けてお使いになるときは、庫内が冷めるまでお待ちください。（約1時間）

追加焼きのしかた

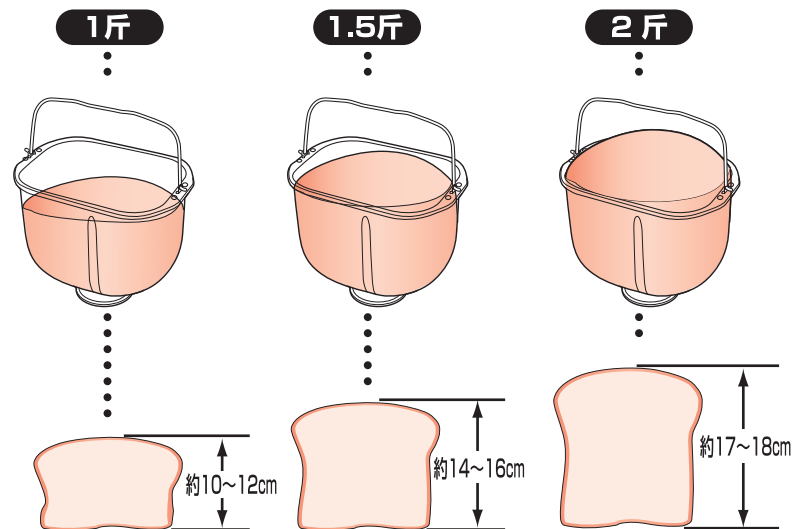
パンの焼き色をさらに濃いめにしたいときや調理が終了してもパンの焼け具合が足りない場合には、焼き時間を5分単位で延長することができます。

①調理終了後、表示窓に 0:00 が表示され保温になっていることを確認し、（スタート取消）ボタンを押して、停止させます。
②（メニュー）ボタンを押して「11、焼き」を選びます。
③（▲）（▼）タイマーボタンを押して、追加焼きの時間をセットします。
④（スタート取消）ボタンを押します。
⑤パンが焼き上がると「ピーピーピー」と音がして、表示窓に 0:00 と表示されます。

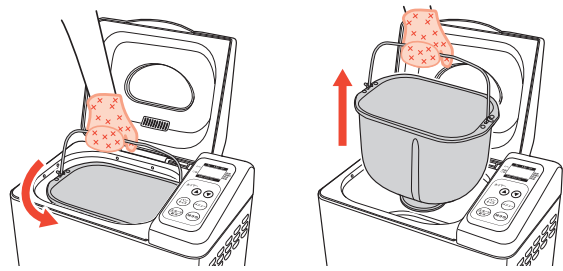
パンを切る

パンが焼き上がったら、網などの上にのせ、あら熱を取ります。
焼き上がってからすぐにパンを切るとパンのめがつぶれてうまく切れません。

パンの保管

手作りのパンは、無添加ですので、市販のパンのように長持ちしません。できるだけお早目にお召し上がりください。ビニールの袋等に入れて乾燥を防ぎます。長持ちさせたいときは、冷凍庫に入れてください。冷凍庫に入れる前にパンを切っておくと、食べる分だけ取り出せて便利です。

できあがりの食パンの大きさ

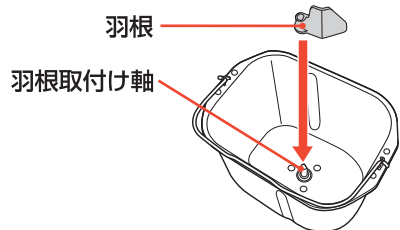
1斤　約10～12cm
1.5斤　約14～16cm
2斤　約17～18cm

できあがり後のパンの大きさは左図のようになります。

⚠注意

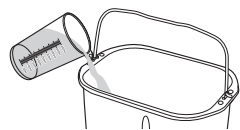
この大きさは目安です。分量や気温等により変化します。

生地づくり・・・「パンの作りかた」は26ページから32ページをご覧ください。

1. 本体からパンケースを取り出します。

ハンドルを持ってパンケースを左に回しながら上に引き上げます。

2. パンケースに羽根を取付けます。

羽根取付け軸と羽根の穴の形を合わせ、奥まで押し込みます。
羽根が浮いていると生地ができません。

3. パンケースに材料を入れます。（詳しい材料は26～32ページをご覧ください。）

① 水を入れます。

室温が25℃以上の場合は、約5℃の冷水を使用し、1斤の場合は10ml、1.5斤の場合は15ml、2斤の場合は20ml水の量を減らしてください。また、室温が10℃以下の場合は、約30℃のぬるま湯を使用してください。

② 砂糖、塩、スキムミルク、バター、その他の材料を入れます。

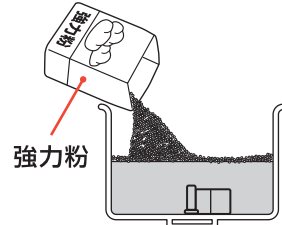
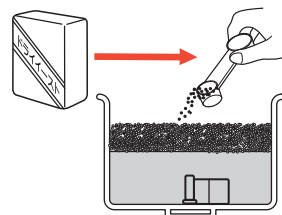
計量は正確に行ってください。
バターは常温に戻して5ｇ程度の薄切りにしてお使いください。バターは食塩不使用のものをおすすめします。
強力粉、バター、その他の材料はお手持ちのはかりで正確にはかってください。砂糖は粒の大きさやはかり方で量に違いが出ます。はかりではかると正確になります。

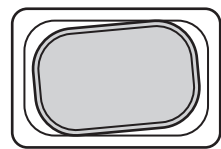
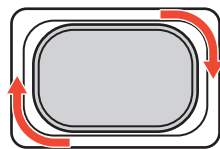
③ 強力粉を静かに入れます。

水にふたをするようにまんべんなく入れます。

④ ドライイーストを入れます。

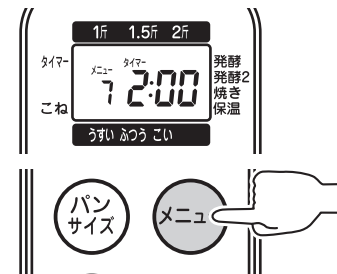
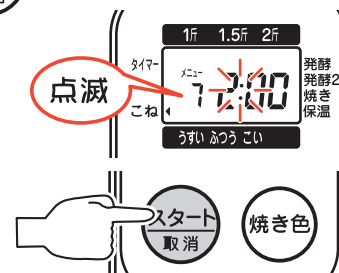
水に触れないように入れます。

⚠注意
ドライイーストが長時間水にふれると、ふくらみが悪くなります。

4. パンケースを本体の庫内に入れます。

しっかり取付けてふたを閉めてください。

斜めにケースをセットして

右回りに回して固定します。

5. ふたを閉じて、電源プラグをコンセントに差し込みます。

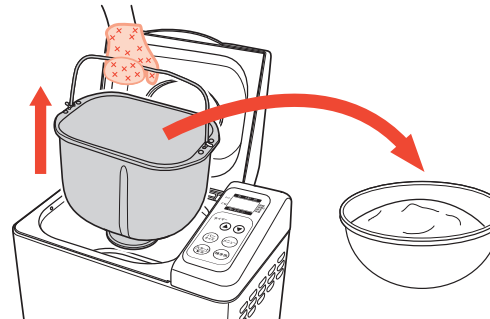
表示窓に 1 4:45 と表示されます。
「:」は点灯状態です。

6. （メニュー）ボタンを押して、「7. 生地づくり」を選びます。

7. （スタート 取消）ボタンを押します。

表示窓に出来上がりまでの時間が表示され、
「：」コロンが点滅を開始します。
（例：2:00 2時間）

選び直す時は
選び直すときは、（スタート 取消）ボタンを3秒以上押します。
（「ピー」という音がします。）
表示窓は 2:00 にもどります。
「:」は点灯状態にもどります。

8. 調理終了。

パン生地が出来上がると「ピーピーピー」と音がして、表示窓に 0:00 と表示されます。

9. パン生地を取り出します。

⚠注意
でき上がったパン生地はすぐに取り出してください。
取り出さずに放置すると、発酵しすぎてパンがうまくできない場合があります。

10. ご使用後は…

電源プラグをコンセントから抜いてください。

タイマーセットの方法…「生地づくり」「ピザ生地づくり」「こね」「発酵」「焼き」ではタイマー機能は使用できません。

●野菜・卵・牛乳などの入ったパンを作る場合はタイマー機能を使用しないでください。変質することがあります。

●気温が高い時は、調理までの待ち時間の間に材料の温度が上がってしまいパンがうまく焼けないことがあります。本体をできるだけ涼しい場所に置いてください。

●「生地づくり」、「ピザ生地づくり」、「こね」、「発酵」、「焼き」の場合は、タイマー機能は使用できません。

1. パンケースに材料を入れ、本体にセットします。

材料のセットは「基本の食パン」7〜10ページをご覧ください。

2. メニューを選択します。

(メニュー) → (パンサイズ) → (焼き色) の順で設定します。

必ず(メニュー)を最初に選んでください。(パンサイズ) の1斤・1.5斤を選んでから(メニュー)を押すとパンサイズは2斤に戻ります。

3. でき上がりまでの時間をセットします。

「(▲) (▼) タイマー」ボタンを押してセットします。

●タイマーは10分きざみでセットできます。

●タイマーは、最大で各メニューの焼き上げ時間を含み13時間まで設定可能です。
例)「食パン2斤 ふつう」の場合
最短 4:45 から最長 13:00 までセット可能です。

タイマーセットの例

「食パン2斤 焼き色ふつう」を今から8時間後にでき上がるようにセットしたい場合

① (メニュー) ボタンを押して、「1.食パン」(パンサイズ)「2斤」(焼き色)「ふつう」を選択します。

② (▲) タイマーボタンを押して、 8:00 となるようにセットします。
[8時間後にでき上がるようにセットした場合の表示(パンを焼く時間を含む)]

4. (スタート取消) ボタンを押します。

(スタート取消) ボタンを押すと「:」コロンが点滅し、タイマーがスタートします。
タイマーでの待機中は表示窓の「タイマー」に「◀」が表示されます。

タイマーセットをやり直すとき

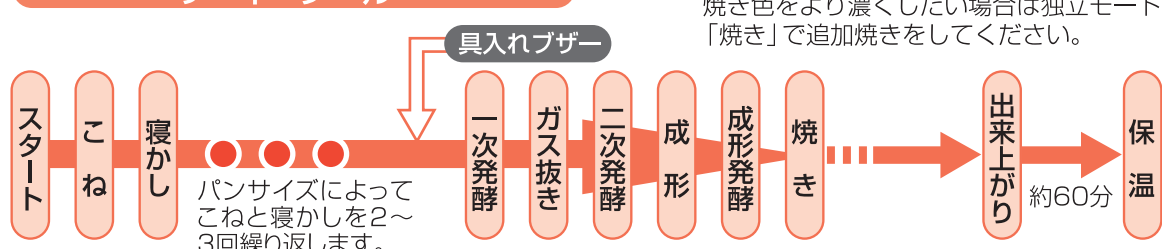
(スタート取消) ボタンを3秒以上押します。
(「ピー」という音がします。)
表示は、選択したメニューの初期設定時間にもどります。もう一度、「2.メニューを選択します」からやり直してください。

食パンコース「1斤/1.5斤/2斤」…ベーシックな食パンを焼き上げます

作りかたは「基本の食パン」7〜10ページをご覧ください。

⚠注意 野菜、卵、牛乳などの入ったパンを作る時は変質しやすいため、タイマーは使わないでください。

サイクル

焼き色をより濃くしたい場合は独立モード「焼き」で追加焼きをしてください。

	焼き色 ふつう	こいめ	うすめ	具入れブザー
1斤	約4時間20分	約4時間25分	約4時間15分	43分後
1.5斤	約4時間25分	約4時間30分	約4時間20分	48分後
2斤	約4時間45分	約4時間50分	約4時間40分	1時間3分後

こねの途中で「ピーピーピー」と具入れブザーが鳴ります。ブザーの前に入れると具がつぶれてしまう場合があります。ブザー後しばらく経ってから入れるとうまく混ざらない場合があります。
※具とはレーズン・チョコ・ナッツなどの固形の材料です。

室温が25℃以上の場合は、約5℃の冷水を使用し、1斤の場合は10ml、1.5斤の場合は15ml、2斤の場合は20ml水の量を減らしてください。また、室温が10℃以下の場合は、約30℃のぬるま湯を使用してください。

食パン

シンプルな味のベーシックなパンのレシピです。

材料	1斤		1.5斤		2斤	
水	220ml	220g	290ml	290g	360ml	360g
砂糖	大さじ2	20g	大さじ3	30g	大さじ4	40g
塩	小さじ1	5.4g	小さじ1+1/2	8.1g	小さじ2	10.8g
スキムミルク	大さじ1	8g	大さじ1+1/2	12g	大さじ2	16g
バター	10g		15g		20g	
強力粉	300g		400g		500g	
ドライイースト	小さじ1	3g	小さじ1	3g	小さじ1+1/2	4.5g

黒糖食パン

懐かしい黒糖風味。

材料	1斤		1.5斤		2斤	
水	200ml	200g	270ml	270g	340ml	340g
黒砂糖	30g		40g		50g	
塩	小さじ1	5.4g	小さじ1+1/2	8.1g	小さじ2	10.8g
スキムミルク	大さじ1	8g	大さじ1+1/2	12g	大さじ2	16g
バター	10g		15g		20g	
強力粉	300g		400g		500g	
ドライイースト	小さじ1	3g	小さじ1	3g	小さじ1+1/2	4.5g

●黒砂糖は分量内の水の一部で溶かしておきます。黒砂糖はお好みで分量の1.5倍まで入れられます。

くるみパン

香ばしいくるみをくるみました。

材料	1斤		1.5斤		2斤	
水	220ml	220g	290ml	290g	360ml	360g
砂糖	大さじ2	20g	大さじ3	30g	大さじ4	40g
塩	小さじ1	5.4g	小さじ1+1/2	8.1g	小さじ2	10.8g
スキムミルク	大さじ1	8g	大さじ1+1/2	12g	大さじ2	16g
バター	10g		15g		20g	
強力粉	300g		400g		500g	
ドライイースト	小さじ1	3g	小さじ1	3g	小さじ1+1/2	4.5g
くるみ	45g		60g		75g	

●くるみはローストしたものを5mm角程度に刻んで、具入れブザーに合わせて投入します。

たまごパン

たまごを使ってふんわりやわらか

材料	1斤		1.5斤		2斤	
水	180ml	180g	220ml	220g	280ml	280g
鶏卵	50g		80g		100g	
砂糖	大さじ2	20g	大さじ2+1/2	25g	大さじ3	40g
塩	小さじ1	5.4g	小さじ1+1/2	8.1g	小さじ2	10.8g
スキムミルク	大さじ1	8g	大さじ1+1/2	12g	大さじ2	16g
バター	10g		15g		20g	
強力粉	300g		400g		500g	
ドライイースト	小さじ1	3g	小さじ1	3g	小さじ1+1/2	4.5g

●鶏卵は白身と黄身が均一になるようによく混ぜておきます。　タイマーは使用しないでください。

オニオンベーコンパン

ベーコンの塩味と炒めたたまねぎの甘みがベストマッチ。

材料	1斤		1.5斤		2斤	
水	200ml	200g	270ml	270g	340ml	340g
砂糖	大さじ2	20g	大さじ3	30g	大さじ4	40g
塩	小さじ1/2	2.7g	小さじ3/4	4g	小さじ1	5.4g
スキムミルク	大さじ1	8g	大さじ1+1/2	12g	大さじ2	16g
強力粉	300g		400g		500g	
ドライイースト	小さじ1	3g	小さじ1	3g	小さじ1+1/2	4.5g
A 玉ねぎ	40g		60g		80g	
A ベーコン	60g		80g		100g	
A バター	10g		10g		10g	
A 塩コショウ	適量		適量		適量	

●ベーコン、玉ねぎは1cm角程度に刻んでおきます。
Aはあらかじめ炒めて、キッチンペーパーの上に広げ余計な脂分を抜いておきます。

バナナブレッド

バナナはちょっと黒くなってきたら甘くて食べごろ。

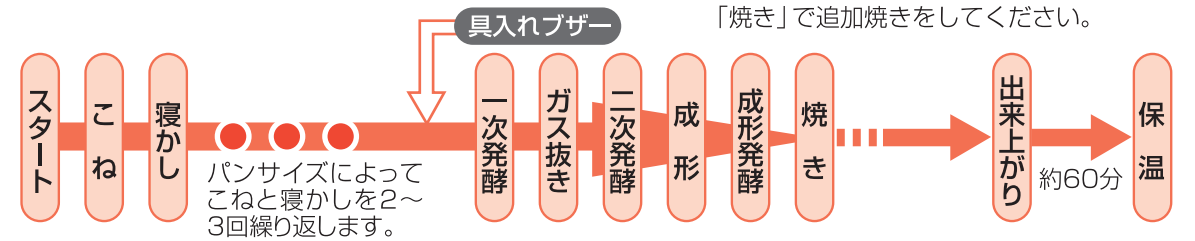
材料	1斤		1.5斤		2斤	
水	200ml	200g	270ml	270g	340ml	340g
砂糖	大さじ2	20g	大さじ3	30g	大さじ4	40g
塩	小さじ1	5.4g	小さじ1+1/2	8.1g	小さじ2	10.8g
スキムミルク	大さじ1	8g	大さじ1+1/2	12g	大さじ2	16g
バター	10g		15g		20g	
強力粉	300g		400g		500g	
ドライイースト	小さじ1	3g	小さじ1	3g	小さじ1+1/2	4.5g
バナナ	1/2本	約70g	3/4本	約100g	1本	約120g

●バナナはフォークなどで粗めに潰しておきます。●タイマーは使用しないでください。

メニュー2

早焼きコース「1.5斤/2斤」・・・短時間で食パンを焼き上げます

作りかたは「基本の食パン」7～10ページをご覧ください。

⚠注意　野菜、卵、牛乳などの入ったパンを作る時は変質しやすいため、タイマーは使わないでください。

	焼き色			具入れブザー
	ふつう	こいめ	うすめ	
1.5斤	約2時間55分	約3時間	約2時間50分	33分後
2斤	約3時間	約3時間5分	約2時間55分	38分後

こねの途中で「ピーピーピー」と具入れブザーが鳴ります。ブザーの前に入れると具がつぶれてしまう場合があります。ブザー後しばらく経ってから入れるとうまく混ざらない場合があります。
※具とはレーズン・チョコ・ナッツなどの固形の材料です。

●「早焼き」の場合1斤は使用できません。
●通常の食パンコースよりドライイーストを多く使用していますので、焼き上がり後イースト臭がする場合があります。
●通常の食パンコースより小さく焼き上がる場合があります。

室温が25℃以上の場合は、約5℃の冷水を使用し、1.5斤の場合は15ml、2斤の場合は20ml水の量を減らしてください。また、室温が10℃以下の場合は、約30℃のぬるま湯を使用してください。

早焼き食パン

素早く焼けるパンレシピ。

材料	1.5斤		2斤	
水	280ml	280g	350ml	350g
砂糖	大さじ3	30g	大さじ4	40g
塩	小さじ1	5.4g	小さじ1+1/2	8.1g
スキムミルク	大さじ1+1/2	12g	大さじ2	16g
バター	15g		20g	
強力粉	400g		500g	
ドライイースト	小さじ1+1/2	4.5g	小さじ2	6g

カレー早焼き

ピリッとカレー風味。

材料	1.5斤		2斤	
水	280ml	280g	350ml	350g
砂糖	大さじ3	30g	大さじ4	40g
塩	小さじ1	5.4g	小さじ1+1/2	8.1g
スキムミルク	大さじ1+1/2	12g	大さじ2	16g
バター	15g		20g	
カレーパウダー	小さじ3/4	1.5g	小さじ1	2g
強力粉	400g		500g	
ドライイースト	小さじ1+1/2	4.5g	小さじ2	6g

早焼きレーズン

レーズン入りのちょっと豪華な早焼きパン。

材料	1.5斤		2斤	
水	280ml	280g	350ml	350g
砂糖	大さじ3	30g	大さじ4	40g
塩	小さじ1	5.4g	小さじ1+1/2	8.1g
スキムミルク	大さじ1+1/2	12g	大さじ2	16g
バター	15g		20g	
強力粉	400g		500g	
ドライイースト	小さじ1+1/2	4.5g	小さじ2	6g
レーズン	80g		100g	

レーズンがくっついているときは、ばらしておき、具入れブザーに合わせて投入します。

コーヒー早焼き

ほろにがコーヒー風味。

材料	1.5斤		2斤	
水	290ml	290g	360ml	360g
砂糖	大さじ3	30g	大さじ4	40g
塩	小さじ1	5.4g	小さじ1+1/2	8.1g
スキムミルク	大さじ1+1/2	12g	大さじ2	16g
バター	15g		20g	
インスタントコーヒー	4g		6g	
強力粉	400g		500g	
ドライイースト	小さじ1+1/2	4.5g	小さじ2	6g

インスタントコーヒーはあらかじめ水に溶かしておきます。

スパイシー早焼き

お好みのスパイスで。

材料	1.5斤		2斤	
水	280ml	280g	350ml	350g
砂糖	大さじ3	30g	大さじ4	40g
塩	小さじ1	5.4g	小さじ1+1/2	8.1g
スキムミルク	大さじ1+1/2	12g	大さじ2	16g
バター	15g		20g	
黒コショウ	小さじ3/4	1.5g	小さじ1	2g
強力粉	400g		500g	
ドライイースト	小さじ1+1/2	4.5g	小さじ2	6g

お好みで黒コショウを七味唐辛子やバジルなどに変更することで色々な風味が楽しめます。

メープル早焼き

メープルシロップのやさしい甘み。

材料	1.5斤		2斤	
水	250ml	250g	310ml	310g
メープルシロップ	50g		60g	
塩	小さじ1	5.4g	小さじ1+1/2	8.1g
スキムミルク	大さじ1+1/2	12g	大さじ2	16g
バター	15g		20g	
強力粉	400g		500g	
ドライイースト	小さじ1+1/2	4.5g	小さじ2	6g

メニュー3

ソフトパンコース「1斤/1.5斤/2斤」…しっとりソフトな食パンを焼き上げます

作りかたは「基本の食パン」7〜10ページをご覧ください。

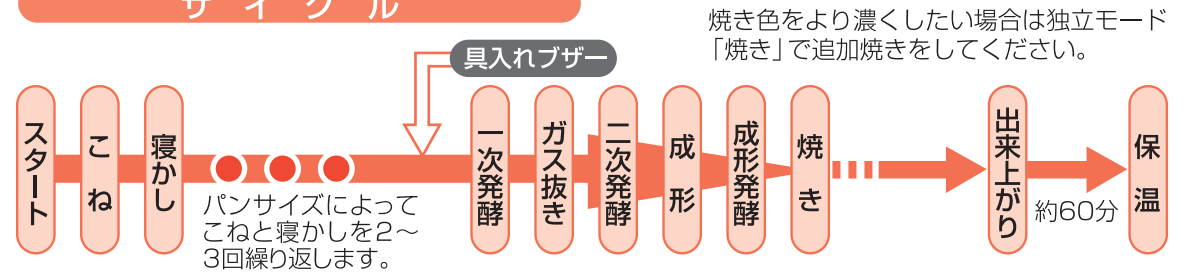
⚠注意 野菜、卵、牛乳などの入ったパンを作る時は変質しやすいため、タイマーは使わないでください。

サイクル

スタート → こね → 寝かし ●●● → 一次発酵 → ガス抜き → 二次発酵 → 成形 → 成形発酵 → 焼き → 出来上がり → 約60分 → 保温

具入れブザー

パンサイズによってこねと寝かしを2〜3回繰り返します。

焼き色をより濃くしたい場合は独立モード「焼き」で追加焼きをしてください。

	焼き色			具入れブザー
	ふつう	こいめ	うすめ	
1斤	約4時間15分	約4時間20分	約4時間10分	43分後
1.5斤	約4時間20分	約4時間25分	約4時間15分	43分後
2斤	約4時間40分	約4時間45分	約4時間35分	58分後

こねの途中で「ピーピーピー」と具入れブザーが鳴ります。ブザーの前に入れると具がつぶれてしまう場合があります。ブザー後しばらく経ってから入れるとうまく混ざらない場合があります。
※具とはレーズン・チョコ・ナッツなどの固形の材料です。

室温が25℃以上の場合は、約5℃の冷水を使用し、1斤の場合は10ml、1.5斤の場合は15ml、2斤の場合は20ml水の量を減らしてください。また、室温が10℃以下の場合は、約30℃のぬるま湯を使用してください。

ソフトパン

しっとりソフトな食パンです。

材料	1斤		1.5斤		2斤	
水	220ml	220g	290ml	290g	360ml	360g
砂糖	大さじ2	20g	大さじ3	30g	大さじ4	40g
塩	小さじ1	5.4g	小さじ1+1/2	8.1g	小さじ2	10.8g
スキムミルク	大さじ1	8g	大さじ1+1/2	12g	大さじ2	16g
バター	30g		40g		50g	
強力粉	300g		400g		500g	
ドライイースト	小さじ1	3g	小さじ1	3g	小さじ1+1/2	4.5g

美味しいソフトパン

ふんわり、しっとり特撰食パン。

国際調理製菓専門学校 木下博先生のスペシャルメニュー

材料	1斤		1.5斤		2斤	
水	160ml	160g	220ml	220g	270ml	270g
砂糖	大さじ3	30g	大さじ4	40g	大さじ5	50g
塩	小さじ1	5.4g	小さじ1+1/2	8.1g	小さじ2	10.8g
クリームチーズ	15g		20g		25g	
生クリーム	30g		40g		50g	
ヨーグルト	15g		20g		25g	
バター	30g		40g		50g	
強力粉	300g		400g		500g	
ドライイースト	小さじ1	3g	小さじ1+1/2	4.5g	小さじ2	6g

- クリームチーズは常温に戻してから使います。
- タイマーは使用しないでください。

ヨーグルトパン

ほんのり感じる酸味が食欲をそそります。

材　料	1斤		1.5斤		2　斤	
水	190ml	190g	260ml	260g	320ml	320g
砂糖	大さじ2	20g	大さじ3	30g	大さじ4	40g
塩	小さじ1	5.4g	小さじ1+½	8.1g	小さじ2	10.8g
スキムミルク	大さじ1	8g	大さじ1+½	12g	大さじ2	16g
ヨーグルト	30g		40g		50g	
バター	30g		40g		50g	
強力粉	300g		400g		500g	
ドライイースト	小さじ1	3g	小さじ1	3g	小さじ1+½	4.5g

●タイマーは使用しないでください。

ミルクパン

ミルク風味のしっとりパン。

材　料	1斤		1.5斤		2　斤	
牛乳	220ml	230g	290ml	300g	370ml	380g
砂糖	大さじ2	20g	大さじ3	30g	大さじ4	40g
塩	小さじ1	5.4g	小さじ1+½	8.1g	小さじ2	10.8g
バター	30g		40g		50g	
強力粉	300g		400g		500g	
ドライイースト	小さじ1	3g	小さじ1	3g	小さじ1+½	4.5g

●牛乳は比重が高いため、mlとgの数字が若干異なります。
●牛乳は一度沸とう直前まで沸かしたものを常温（20～30℃）に冷ましてから使ってください。
そのまま使用するとうまく膨らまない場合があります。
●タイマーは使用しないでください。

ホテルブレッド

ソフトでリッチな食パンです。

材　料	1斤		1.5斤		2　斤	
牛乳	190ml	200g	260ml	270g	330ml	340g
鶏卵	30g		40g		50g	
水飴	30g		40g		50g	
砂糖	大さじ1	10g	大さじ1+½	15g	大さじ2	20g
塩	小さじ1	5.4g	小さじ1+½	8.1g	小さじ2	10.8g
バター	15g		20g		25g	
強力粉	300g		400g		500g	
ドライイースト	小さじ1	3g	小さじ1	3g	小さじ1+½	4.5g

●水飴は指を濡らすと取り扱いがしやすくなります。計量は牛乳に溶かしながら量ってください。
●牛乳は一度沸とう直前まで沸かしたものを常温（20～30℃）に冷ましてから使ってください。
●牛乳は比重が高いため、mlとgの数字が若干異なります。
●鶏卵は白身と黄身が均一になるようによく混ぜておきます。
●タイマーは使用しないでください。

コーンソフト

コーンの甘みと香りのしっとりパン

材　料	1斤		1.5斤		2　斤	
水	140ml	140g	180ml	180g	230ml	230g
スイートコーン	110g		150g		190g	
砂糖	大さじ2	20g	大さじ2+½	25g	大さじ3	30g
塩	小さじ1	5.4g	小さじ1+½	8.1g	小さじ2	10.8g
スキムミルク	大さじ1	8g	大さじ1+½	12g	大さじ2	16g
バター	25g		30g		40g	
強力粉	300g		400g		500g	
ドライイースト	小さじ1	3g	小さじ1	3g	小さじ1+½	4.5g

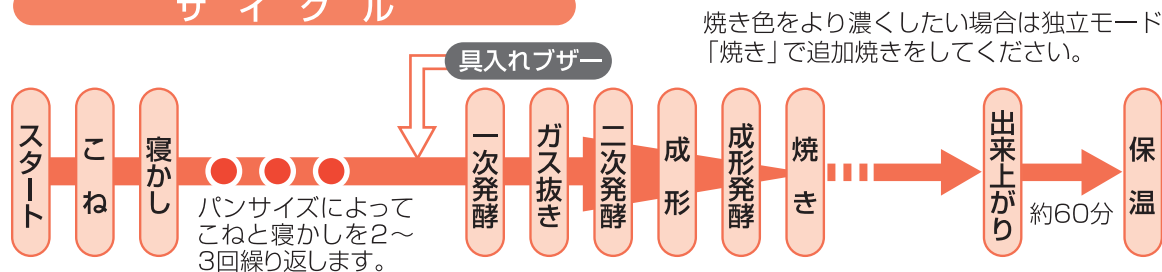
●スイートコーンはクリームタイプを使ってください。
●タイマーは使用しないでください。

スイートパンコース「1斤/1.5斤/2斤」…ほんのり甘い菓子パン風の食パンを焼き上げます

作りかたは「基本の食パン」7～10ページをご覧ください。

⚠注意　野菜、卵、牛乳などの入ったパンを作る時は変質しやすいため、タイマーは使わないでください。

サイクル

焼き色をより濃くしたい場合は独立モード「焼き」で追加焼きをしてください。

	焼き色			具入れブザー
	ふつう	こいめ	うすめ	
1斤	約4時間30分	約4時間35分	約4時間30分	1時間3分後
1.5斤	約4時間35分	約4時間40分	約4時間35分	1時間3分後
2斤	約4時間55分	約5時間	約4時間50分	1時間18分後

こねの途中で「ピーピーピー」と具入れブザーが鳴ります。ブザーの前に入れると具がつぶれてしまう場合があります。ブザー後しばらく経ってから入れるとうまく混ざらない場合があります。
※具とはレーズン・チョコ・ナッツなどの固形の材料です。

室温が25℃以上の場合は、約5℃の冷水を使用し、1斤の場合は10ml、1.5斤の場合は15ml、2斤の場合は20ml水の量を減らしてください。また、室温が10℃以下の場合は、約30℃のぬるま湯を使用してください。

スイートパン

ほんのり甘く、皮がさくさくしたお菓子のようなパンのレシピです。

材　料	1斤		1.5斤		2　斤	
水	180ml	180g	220ml	220g	260ml	260g
鶏卵	30g		35g		45g	
砂糖	大さじ3	30g	大さじ4	40g	大さじ5	50g
塩	小さじ½	2.7g	小さじ¾	4g	小さじ1	5.4g
スキムミルク	大さじ2	16g	大さじ2+½	20g	大さじ3	24g
バター	40g		50g		60g	
強力粉	250g		300g		380g	
薄力粉	50g		60g		70g	
ドライイースト	小さじ¾	2.3g	小さじ¾	2.3g	小さじ1	3g

●鶏卵は白身と黄身が均一になるようによく混ぜておきます。　●タイマーは使用しないでください。

チョコレートパン

チョコレートをたっぷり入れてどうぞ。

材　料	1斤		1.5斤		2　斤	
水	180ml	180g	220ml	220g	260ml	260g
鶏卵	30g		35g		45g	
砂糖	大さじ3	30g	大さじ4	40g	大さじ5	50g
塩	小さじ½	2.7g	小さじ¾	4g	小さじ1	5.4g
スキムミルク	大さじ2	16g	大さじ2+½	20g	大さじ3	24g
バター	40g		50g		60g	
強力粉	250g		300g		380g	
薄力粉	50g		60g		70g	
ドライイースト	小さじ¾	2.3g	小さじ¾	2.3g	小さじ1	3g
チョコレート	60g		80g		100g	

●チョコレートは1cm角程度に刻んで、具入れブザーに合わせて投入します。
室温やチョコレートの種類により形の残り方に差が出ます。
●鶏卵は白身と黄身が均一になるようによく混ぜておきます。　●タイマーは使用しないでください。

ココアパン

ほろ苦い大人の味。

材料	1斤		1.5斤		2斤	
水	180ml	180g	220ml	220g	260ml	260g
鶏卵	30g		35g		45g	
砂糖	大さじ3	30g	大さじ4	40g	大さじ5	50g
塩	小さじ1/2	2.7g	小さじ3/4	4g	小さじ1	5.4g
スキムミルク	大さじ2	16g	大さじ2+1/2	20g	大さじ3	24g
バター	40g		50g		60g	
強力粉	250g		295g		370g	
薄力粉	35g		45g		55g	
ココアパウダー	15g		20g		25g	
ドライイースト	小さじ3/4	2.3g	小さじ3/4	2.3g	小さじ1	3g

●鶏卵は白身と黄身が均一になるようによく混ぜておきます。　●タイマーは使用しないでください。

紅茶スイート

お気に入りの紅茶で美味しいひとときを。

材料	1斤		1.5斤		2斤	
紅茶	190ml	190g	220ml	220g	270ml	270g
鶏卵	30g		35g		45g	
砂糖	大さじ3	30g	大さじ4	40g	大さじ5	50g
塩	小さじ1/2	2.7g	小さじ3/4	4g	小さじ1	5.4g
スキムミルク	大さじ2	16g	大さじ2+1/2	20g	大さじ3	24g
バター	40g		50g		60g	
強力粉	250g		300g		380g	
薄力粉	50g		60g		70g	
紅茶葉	3g		4g		5g	
ドライイースト	小さじ3/4	2.3g	小さじ3/4	2.3g	小さじ1	3g

●鶏卵は白身と黄身が均一になるようによく混ぜておきます。　●タイマーは使用しないでください。
●紅茶は煮出したものを常温（20〜30℃）に冷まし、紅茶葉は刻んでおきます。

ジンジャースイート

体ほかほか、はまる味。

材料	1斤		1.5斤		2斤	
水	160ml	160g	200ml	200g	240ml	240g
生姜汁	10g		12g		15g	
おろし生姜	10g		12g		15g	
鶏卵	30g		35g		45g	
砂糖	大さじ3	30g	大さじ4	40g	大さじ5	50g
塩	小さじ1/2	2.7g	小さじ3/4	4g	小さじ1	5.4g
スキムミルク	大さじ2	16g	大さじ2+1/2	20g	大さじ3	24g
バター	40g		50g		60g	
強力粉	250g		300g		380g	
薄力粉	50g		60g		70g	
ドライイースト	小さじ3/4	2.3g	小さじ3/4	2.3g	小さじ1	3g

●鶏卵は白身と黄身が均一になるようによく混ぜておきます。　●タイマーは使用しないでください。
●生姜は汁気を切って、生姜汁とおろし生姜それぞれで量ります。

フルーツスイート

洋酒風味のフルーツがアクセント。

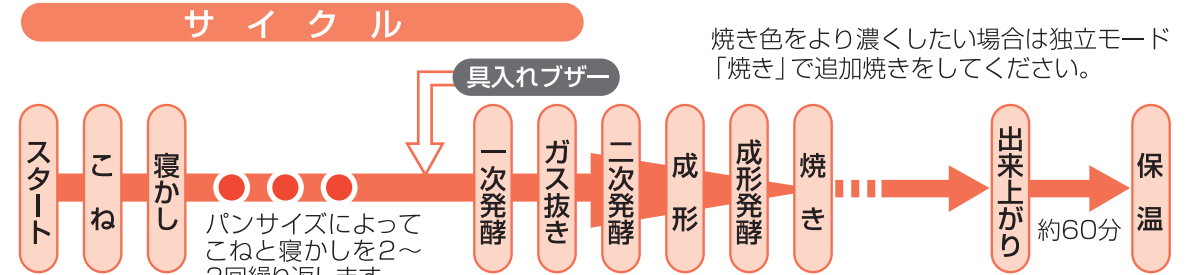
材料	1斤		1.5斤		2斤	
水	180ml	180g	220ml	220g	260ml	260g
鶏卵	30g		35g		45g	
砂糖	大さじ3	30g	大さじ4	40g	大さじ5	50g
塩	小さじ1/2	2.7g	小さじ3/4	4g	小さじ1	5.4g
スキムミルク	大さじ2	16g	大さじ2+1/2	20g	大さじ3	24g
バター	40g		50g		60g	
強力粉	250g		300g		380g	
薄力粉	50g		60g		70g	
ドライイースト	小さじ3/4	2.3g	小さじ3/4	2.3g	小さじ1	3g
ドライフルーツ	45g		60g		75g	
ラム酒	適量		適量		適量	

●鶏卵は白身と黄身が均一になるようによく混ぜておきます。　●タイマーは使用しないでください。
●ドライフルーツはラム酒に３日程漬けて柔らかくしておき、水気を切ってから具入れブザーに合わせて投入します。

メニュー5

全粒粉パンコース「1斤/1.5斤/2斤」…栄養価の高い全粒粉入りの食パンを焼き上げます

作りかたは「基本の食パン」7〜10ページをご覧ください。

⚠注意　野菜、卵、牛乳などの入ったパンを作る時は変質しやすいため、タイマーは使わないでください。

	焼き色 ふつう	焼き色 こいめ	焼き色 うすめ	具入れブザー
1斤	約4時間30分	約4時間35分	約4時間30分	1時間3分後
1.5斤	約4時間40分	約4時間45分	約4時間35分	1時間3分後
2斤	約5時間	約5時間5分	約4時間55分	1時間18分後

こねの途中で「ピーピーピー」と具入れブザーが鳴ります。ブザーの前に入れると具がつぶれてしまう場合があります。ブザー後しばらく経ってから入れるとうまく混ざらない場合があります。
※具とはレーズン・チョコ・ナッツなどの固形の材料です。

室温が25℃以上の場合は、約5℃の冷水を使用し、1斤の場合は10ml、1.5斤の場合は15ml、2斤の場合は20ml水の量を減らしてください。また、室温が10℃以下の場合は、約30℃のぬるま湯を使用してください。

全粒粉パン

小麦全粒粉を使ったパンのレシピです。

材料	1斤		1.5斤		2斤	
水	220ml	220g	300ml	300g	370ml	370g
砂糖	大さじ2	20g	大さじ3	30g	大さじ4	40g
塩	小さじ1	5.4g	小さじ1+1/4	6.8g	小さじ1+1/2	8.1g
スキムミルク	大さじ1	8g	大さじ1+1/2	12g	大さじ2	16g
バター	25g		30g		35g	
強力粉	180g		240g		300g	
全粒粉	120g		160g		200g	
ドライイースト	小さじ1	3g	小さじ1	3g	小さじ1+1/2	4.5g

●全粒粉はパン用（強力粉）のものをご使用ください。
　お菓子用（薄力粉）の全粒粉ではうまく焼けない場合があります。

パンプキンパン

かぼちゃ、にんじん、ポテトもOK！

材料	1斤		1.5斤		2斤	
水	190ml	190g	260ml	260g	320ml	320g
砂糖	大さじ2	20g	大さじ3	30g	大さじ4	40g
塩	小さじ1	5.4g	小さじ1+1/4	6.8g	小さじ1+1/2	8.1g
スキムミルク	大さじ1	8g	大さじ1+1/2	12g	大さじ2	16g
バター	10g		15g		20g	
強力粉	210g		280g		350g	
全粒粉	90g		120g		150g	
ドライイースト	小さじ1	3g	小さじ1	3g	小さじ1+1/2	4.5g
かぼちゃ	60g		80g		100g	

●全粒粉はパン用（強力粉）のものをご使用ください。
　お菓子用（薄力粉）の全粒粉ではうまく焼けない場合があります。
●かぼちゃは茹でてつぶしてから他の材料と一緒に入れてください。
●タイマーは使用しないでください。

はちみつ全粒粉

はちみつ風味の全粒粉パンです。

材　料	1　斤		1.5斤		2　斤	
水	190ml	190g	260ml	260g	320ml	320g
はちみつ	50g		65g		80g	
塩	小さじ1	5.4g	小さじ1+1/4	6.8g	小さじ1+1/2	8.1g
スキムミルク	大さじ1	8g	大さじ1+1/2	12g	大さじ2	16g
バター	28g		30g		35g	
強力粉	180g		240g		300g	
全粒粉	120g		160g		200g	
ドライイースト	小さじ1	3g	小さじ1	3g	小さじ1+1/2	4.5g

●全粒粉はパン用（強力粉）のものをご使用ください。
お菓子用（薄力粉）の全粒粉ではうまく焼けない場合があります。

きなこパン

あと味のきなこが香ばしい。

材　料	1　斤		1.5斤		2　斤	
水	220ml	220g	300ml	300g	370ml	370g
砂糖	大さじ2	20g	大さじ3	30g	大さじ4	40g
塩	小さじ1	5.4g	小さじ1+1/4	6.8g	小さじ1+1/2	8.1g
スキムミルク	大さじ1	8g	大さじ1+1/2	12g	大さじ2	16g
バター	25g		30g		35g	
強力粉	270g		360g		450g	
きなこ	30g		40g		50g	
ドライイースト	小さじ1	3g	小さじ1	3g	小さじ1+1/2	4.5g

もちもちパン

もっちりした新食感。

材　料	1　斤		1.5斤		2　斤	
水	220ml	220g	300ml	300g	370ml	370g
砂糖	大さじ2	20g	大さじ3	30g	大さじ4	40g
塩	小さじ1	5.4g	小さじ1+1/4	6.8g	小さじ1+1/2	8.1g
スキムミルク	大さじ1	8g	大さじ1+1/2	12g	大さじ2	16g
バター	25g		30g		35g	
強力粉	240g		320g		400g	
上新粉	60g		80g		100g	
ドライイースト	小さじ1	3g	小さじ1	3g	小さじ1+1/2	4.5g

ライ麦パン

ライ麦風味でちょっぴりドイツ気分。

材　料	1　斤		1.5斤		2　斤	
水	200ml	200g	270ml	270g	340ml	340g
ヨーグルト	30g		40g		50g	
砂糖	大さじ2	20g	大さじ3	30g	大さじ4	40g
塩	小さじ1	5.4g	小さじ1+1/4	6.8g	小さじ1+1/2	8.1g
スキムミルク	大さじ1	8g	大さじ1+1/2	12g	大さじ2	16g
バター	25g		30g		35g	
強力粉	210g		280g		350g	
ライ麦粉	90g		120g		150g	
ドライイースト	小さじ1	3g	小さじ1	3g	小さじ1+1/2	4.5g

●タイマーは使用しないでください。

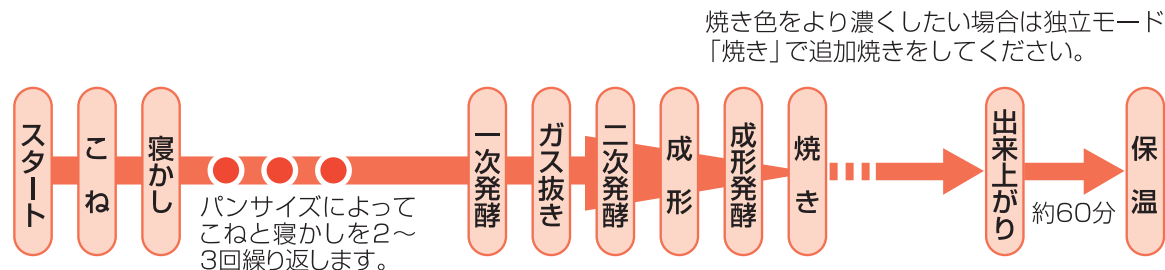
メニュー6

フランスパン風コース「1斤/1.5斤/2斤」…フランスパンのような食感と風味のパンを焼き上げます

作りかたは「基本の食パン」7〜10ページをご覧ください。

⚠注意　野菜、卵、牛乳などの入ったパンを作る時は変質しやすいため、タイマーは使わないでください。

サイクル

焼き色をより濃くしたい場合は独立モード「焼き」で追加焼きをしてください。

	焼き色		
	ふつう	こいめ	うすめ
1斤	約6時間15分	約6時間20分	約6時間10分
1.5斤	約6時間20分	約6時間25分	約6時間15分
2斤	約6時間25分	約6時間30分	約6時間20分

フランスパン風コースはこね時間が短く設定されていますので、具入れブザーは鳴りません。
具は他の材料と一緒に最初から入れてください。
※具とはレーズン・チョコ・ナッツなどの固形の材料です。

フランスパン風

フランスパン風の食感と風味のパンのレシピです。

材　料	1　斤		1.5斤		2　斤	
水	200ml	200g	270ml	270g	340ml	340g
塩	小さじ3/4	4g	小さじ1	5.4g	小さじ1+1/2	8.1g
強力粉	240g		320g		400g	
薄力粉	60g		80g		100g	
ドライイースト	小さじ1	3g	小さじ1	3g	小さじ1+1/2	4.5g

●糖分、乳成分を含まないため、焼き色が非常に薄くなります。
焼き色をつける場合はお好みでスキムミルクを小さじ1〜2杯追加してください。

ガーリックフランス

ガーリックの香りが食欲を誘います。

材　料	1　斤		1.5斤		2　斤	
水	200ml	200g	270ml	270g	340ml	340g
塩	小さじ3/4	4g	小さじ1	5.4g	小さじ1+1/2	8.1g
強力粉	240g		320g		400g	
薄力粉	60g		80g		100g	
ドライイースト	小さじ1	3g	小さじ1	3g	小さじ1+1/2	4.5g
ガーリックチップ	3g		4g		5g	

●ガーリックチップは粗めに砕いて使用してください。

チーズフランス

チーズ生地でパリパリもっちり。

材　料	1　斤		1.5斤		2　斤	
水	200ml	200g	270ml	270g	340ml	340g
塩	小さじ3/4	4g	小さじ1	5.4g	小さじ1+1/2	8.1g
強力粉	240g		320g		400g	
薄力粉	60g		80g		100g	
ドライイースト	小さじ1	3g	小さじ1	3g	小さじ1+1/2	4.5g
ピザ用チーズ	30g		40g		50g	

●タイマーは使用しないでください。

イタリアンフランス

イタリア?フランス?バジルとトマトが相性抜群!

材　料	1　斤		1.5斤		2　斤	
トマトジュース	210ml	220g	280ml	290g	350ml	360g
塩	小さじ3/4	4g	小さじ1	5.4g	小さじ1+1/2	8.1g
強力粉	240g		320g		400g	
薄力粉	60g		80g		100g	
ドライイースト	小さじ1	3g	小さじ1	3g	小さじ1+1/2	4.5g
乾燥バジル	3g		4g		5g	

●トマトジュースは比重が高いため、mlとgで数字が異なります。　●タイマーは使用しないでください。

セサミフランス

ごまが入ってご満足。

材　料	1　斤		1.5斤		2　斤	
水	200ml	200g	270ml	270g	340ml	340g
塩	小さじ3/4	4g	小さじ1	5.4g	小さじ1+1/2	8.1g
強力粉	240g		320g		400g	
薄力粉	60g		80g		100g	
ドライイースト	小さじ1	3g	小さじ1	3g	小さじ1+1/2	4.5g
白ごま	12g		16g		20g	

サラミフランス

隠し味のマスタードがピリッと旨い。

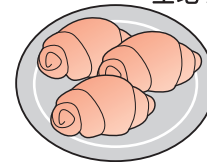
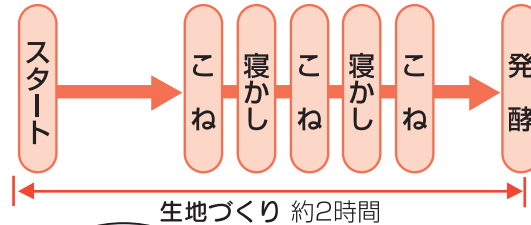
材　料	1　斤		1.5斤		2　斤	
水	200ml	200g	270ml	270g	340ml	340g
粒マスタード	3g		4g		5g	
塩	小さじ3/4	4g	小さじ1	5.4g	小さじ1+1/2	8.1g
強力粉	240g		320g		400g	
薄力粉	60g		80g		100g	
ドライイースト	小さじ1	3g	小さじ1	3g	小さじ1+1/2	4.5g
サラミ	50g		65g		80g	

●サラミは5mm角程度に刻んでおきます。
●こね時間が短いため、サラミは最初から入れておきます。
●タイマーは使用しないでください。

生地づくり

生地の作りかたは「生地づくり」11～12ページをご覧ください。

バターロール

サイクル

⚠注意
タイマーは使用できません。

国際調理製菓専門学校 木下博先生のスペシャルメニュー

バターロール…24個

《生地の材料》

Ⓐ
- ドライイースト……小さじ2　6g
- 強力粉……──　500g
- 砂糖……大さじ4　40g
- 塩……小さじ1+1/2　8.1g
- バター……──　80g
- 鶏卵……──　45g
- 水……280ml　280g

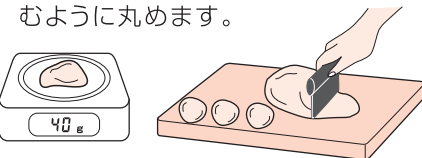
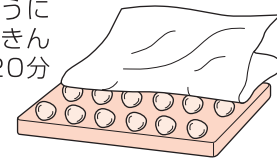
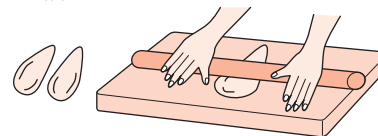
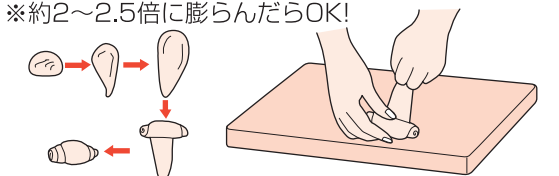
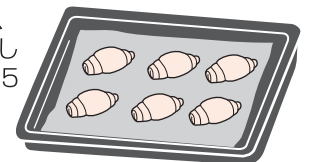
特選バターロール…24個

《生地の材料》

Ⓑ
- ドライイースト……小さじ2　6g
- 強力粉……──　500g
- 砂糖……大さじ7+1/2　75g
- 塩……小さじ2　10.8g
- バター……──　50g
- 生クリーム……──　50g
- 卵黄……──　15g
- 水……280ml　280g

《その他材料》
- 鶏卵（ぬり卵用）……適量
- 強力粉（打ち粉用）……適量

① Ⓐまたは Ⓑの材料でパン生地を作ります。
「生地づくり」11～12ページをご覧ください。

② 打ち粉（強力粉）を軽く振った台の上に生地を取り出します。
生地を軽く丸め直し、スケッパーで40gずつに分割して丸めます。
※丸めかたのコツ…
生地の表面を張らせながら断面を包みこむように丸めます。

③ 生地が乾かないように固く絞ったぬれぶきんをかけて、15～20分休ませます。

④ 丸い生地を手のひらでころがして円すい形にした後、めん棒で薄く伸ばしてしずく形にします。（目安は幅5～6cm、長さ25～30cmです。）

⑤ 幅の広い方から巻き、クッキングシートを敷いたオーブン皿に巻き終わりを下にして並べます。
※発酵段階で膨らむので、間隔をあけて並べましょう。
表面が乾かないように霧吹きをして、約35℃に保ったオーブンで40～50分発酵させます。
※約2～2.5倍に膨らんだらOK!

⑥ 生地の表面に卵をぬり、180～200℃に予熱したオーブンで10～15分焼きます。

ワンポイントアドバイス　生地が余ったときは保存できます。

冷蔵する場合…成形が済んだ段階で乾燥しないようにぬれぶきんをかけて保存します。冷蔵中も発酵が進みますので、なるべく翌日までに焼いてください。

冷凍する場合…乾燥しないように軽くラップをかけて冷凍庫に入れ、表面が固くなったら袋にまとめます。冷凍した生地は常温で解凍してから次の作業に移ります。冷凍は以下の段階にできます。
①生地を分割して丸めた段階。　②成形し終えた段階。　③成形発酵し終えた段階。
長期間冷凍すると解凍時に膨らみにくくなる場合があります。なるべく1ヶ月以内に使ってください。

メ ロ ン パ ン

サ イ ク ル

スタート → こね → 寝かし → こね → 寝かし → こね → 発酵

生地づくり 約2時間

⚠注意

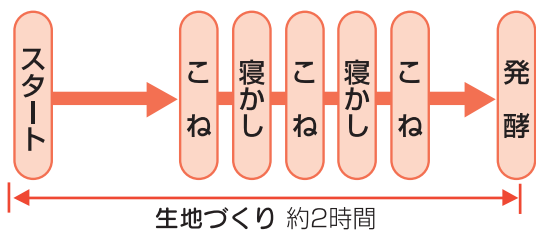
タイマーは使用できません。

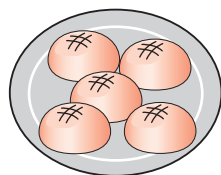
メロンパン…24個

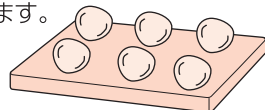
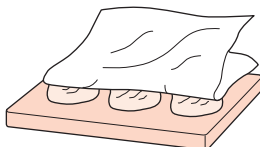
《生地の材料》

Ⓐ	ドライイースト	小さじ2+½	7.5g
	強力粉	――	500g
	砂糖	大さじ10	100g
	塩	小さじ1	5.4g
	スキムミルク	大さじ2	16g
	鶏卵	――	50g
	バター	――	50g
	水	260ml	260g

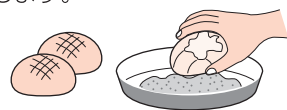
《その他材料…メロン生地》

薄力粉	440g
砂糖	120g
バター	130g
鶏卵	120g
バニラエッセンス	適量
打ち粉用強力粉	適量

メロンパンの皮の作りかた

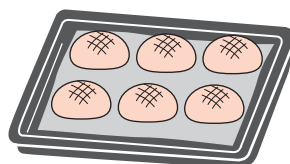
① 薄力粉はふるっておきます。
② バターをクリーム状に練り、砂糖を少しずつ加え、白っぽくなるまでしっかり混ぜます。
③ 溶いた卵とバニラエッセンスを加え、さらによく混ぜ合わせます。
④ ふるっておいた薄力粉を加え、混ぜます。
⑤ ラップで包み、冷蔵庫で約1時間休ませます。

① Ⓐの材料でパン生地を作ります。
「生地づくり」11～12ページをご覧ください。

② 打ち粉（強力粉）を軽くふった台の上に生地を取り出します。生地を軽く丸め直し、40gずつに分割して丸めます。
※丸めかたのコツ…
生地の表面を張らせながら断面を包みこむように丸めます。

③ 固く絞ったぬれぶきんをかけて、15～20分休ませます。

④ メロンパンの皮を30gに分割して丸めます。ラップの上にのせ、手のひらで押し約10cmの大きさに伸ばします。

⑤ 休ませておいた生地を軽く手のひらでつぶして丸め直します。丸め直した生地をメロンパンの皮で底の部分を残して包みます。
※ラップごと手にもって包むときれいに包めます。

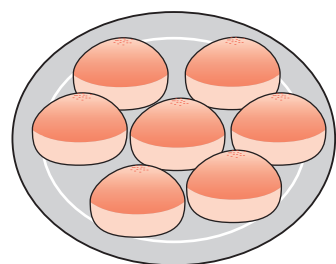
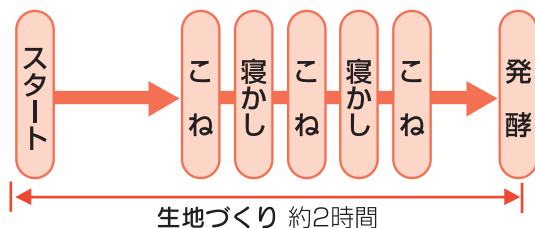
⑥ メロンパンの皮の上面に模様を付け、グラニュー糖をまぶします。

⑦ クッキングシートを敷いたオーブン皿に並べます。
※発酵段階で膨らむので、間隔をあけて並べましょう。

⑧ 約35℃に保ったオーブンで40～50分発酵させます。
※約2～2.5倍に膨らんだらOK！

⑨ 180～200℃に予熱したオーブンで10～15分焼きます。

あ ん パ ン

注意

タイマーは使用できません。

サ イ ク ル

あんパン…24個

《生地の材料》

Ⓐ	ドライイースト	小さじ2	6g
	強力粉	――	500g
	砂糖	大さじ4	40g
	塩	小さじ1+½	8.1g
	バター	――	80g
	鶏卵	――	45g
	水	280ml	280g

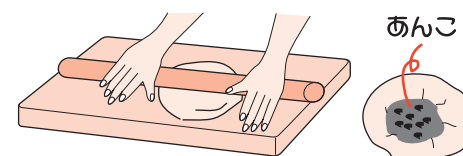
《その他材料》

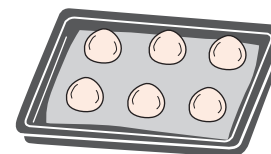
あんこ	500g
けしの実（トッピング用）	少々
鶏卵（ぬり卵用）	1／2個
強力粉（打ち粉用）	適量

① Ⓐの材料でパン生地を作ります。
「生地づくり」11～12ページをご覧ください。

② 打ち粉（強力粉）を軽くふった台の上に生地を取り出します。生地を軽く丸め直し、40gずつに分割して丸めます。
※丸めかたのコツ…生地の表面を張らせながら断面を包みこむようにやさしく丸めます。

③ 固く絞ったぬれぶきんをかけて、15～20分休ませます。

④ めん棒で生地を丸く伸ばし、あんこを包みます。
※閉じ口はしっかりつまんで閉じてください。

⑤ クッキングシートを敷いたオーブン皿に閉じ口を下にして並べます。
※発酵段階で膨らむので、間隔をあけて並べましょう。

⑥ 表面が乾かないように霧吹きをして、約35℃に保ったオーブンで40～50分発酵させます。
※約2～2.5倍に膨らんだらOK!

⑦ 生地の表面に卵をぬり、けしの実をつけ、180～200℃に予熱したオーブンで10～15分焼きます。

クロワッサン

サイクル

スタート → こね → 寝かし → こね → 寝かし → こね → 発酵

生地づくり 約2時間

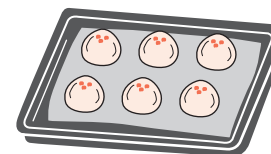
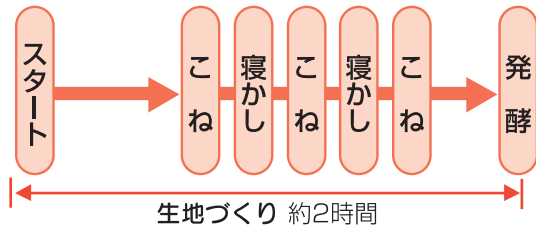
⚠注意
タイマーは使用できません。

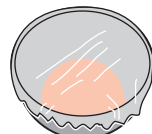
クロワッサン…24個

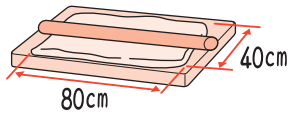
《生地の材料》

	材料	計量スプーン	重量
Ⓐ	ドライイースト	小さじ2+1/2	7.5g
	強力粉	—	350g
	薄力粉	—	150g
	砂糖	大さじ5	50g
	塩	小さじ2	10.8g
	スキムミルク	小さじ1+1/2	12g
	鶏卵	—	50g
	バター	—	25g
	水	240ml	240g

《その他材料》

材料	分量
折込バター（1㎝角に切る）	250g
薄力粉	25g
強力粉（打ち粉用）	適量
鶏卵（ぬり卵用）	適量

① Ⓐの材料でパン生地を作ります。
「生地づくり」11～12ページをご覧ください。

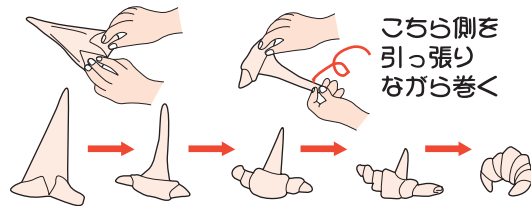
② パンケースから取り出した生地を丸め直し、ラップをして冷蔵庫で約30分休ませます。

③ バター（折り込み用）に薄力粉をふるって加え、よくまぶし、冷蔵庫に入れておきます。

④ 休ませておいた生地を打ち粉（強力粉）を軽くふった台の上に取り出し、約80cm×40cmの長方形にのばします。

⑤ ③の薄力粉をまぶしたバターを親指大につまんで伸ばし、のばした生地の2／3の部分に均一にのせます。バターがのっていない1/3の部分を折り、さらにバターがのっている1/3の部分に折り重ね、3つ折りにします。ラップで包み、冷蔵庫で約30分休ませます。

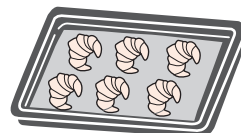
⑥ 幅の狭い方を手前になるように置き、めん棒で約80cm×40cmの長方形に伸ばします。⑤と同様に3つ折りにし、冷蔵庫で約30分休ませます。これをもう一回繰り返します。

⑦ 十分に冷やした生地を約96cm×20cmの長方形に伸ばします。
※生地がやわらかくなりすぎた場合はラップをして冷蔵庫で冷やします。

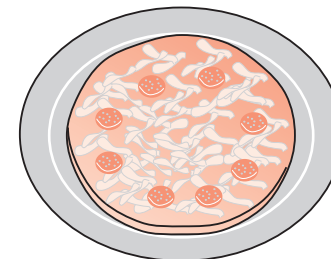
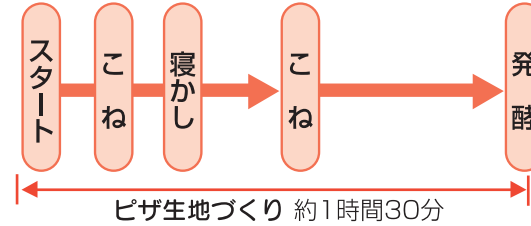
⑧ 底辺約8cmの二等辺三角形を作ります。

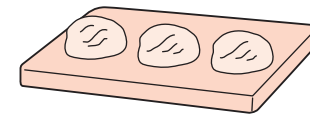
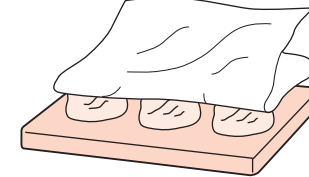
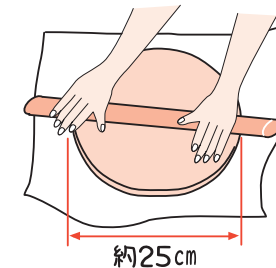
⑨ 三角形の底辺に約1cmの切り込みを入れ、両端を軽く左右に引っ張りながら巻いていきます。巻終わりを下にして、両端を内側に曲げて形を整えます。

⑩ クッキングシートを敷いたオーブン皿に巻き終わりを下にして並べます。
※発酵段階で膨らむので、間隔をあけて並べましょう。

⑪ 表面が乾かないように霧吹きをして、約30℃で約60分発酵させます。
※約2～2.5倍に膨らんだらOK！

⑫ 生地の表面に卵をぬり、200～220℃に予熱したオーブンで10～15分焼きます。

ピザ生地づくり

⚠注意
タイマーは使用できません。

サイクル

① Ⓐまたは Ⓑの材料でピザ生地を作ります。
「生地づくり」11～12ページをご覧ください。

② 打ち粉（強力粉）を軽くふった台の上に生地を取り出します。生地を軽く丸め直し、分割します。

③ 固く絞ったぬれぶきんをかけて、15～20分休ませます。

④ クッキングシートの上に生地をのせ、打ち粉をまぶしためん棒で直径25cmくらいにのばします。

※パンタイプは手で伸ばすと、もちもち感が強くなります。

《生地の材料》

ピザ生地 クリスピータイプ…直径25㎝ 5枚分

	材料	計量	重量
Ⓐ	水	250ml	250g
	塩	小さじ1	5.4g
	オリーブ油	—	20g
	強力粉	—	250g
	薄力粉	—	250g
	ドライイースト	小さじ2	6g

ピザ生地 パンタイプ…直径25㎝ 4枚分

	材料	計量	重量
Ⓑ	水	310ml	310g
	砂糖	大さじ2	20g
	塩	小さじ1+1/2	8.1g
	スキムミルク	大さじ1+1/2	12g
	オリーブ油	—	40g
	強力粉	—	500g
	ドライイースト	小さじ2	6g

《その他の材料》

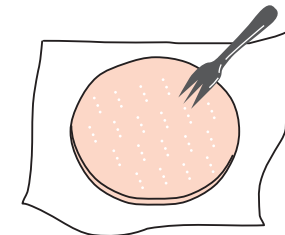
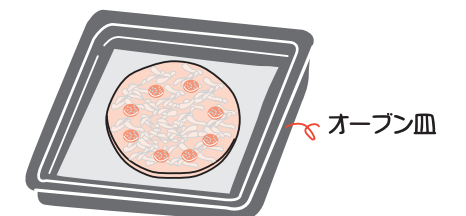
材料	分量
強力粉（打ち粉用）	適量

《具の材料》

材料	分量
ピザソース	適量
ピザ用チーズ	適量
ベーコン	適量

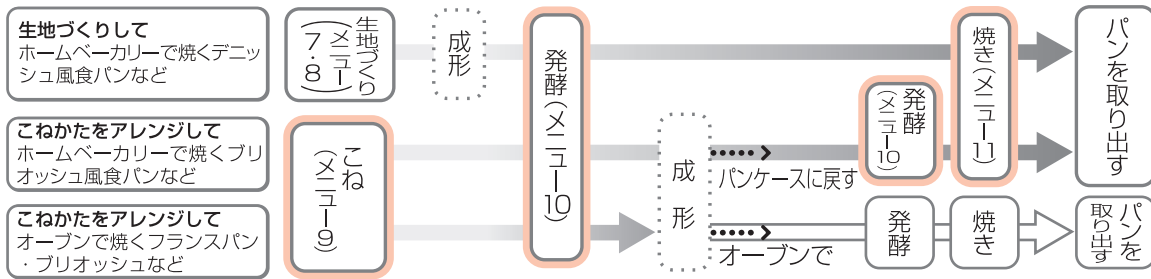
※パンタイプはバナナやはちみつなど、甘いトッピングにも合います。
※クリスピータイプは薄力粉の割合を増やすことで食感がよりクリスピーになります。

いろいろアレンジしてみましょう。

⑤ のばした生地にフォークで空気穴をあけ、クッキングシートごとオーブン皿に移します。

⑥ 全体にピザソースをぬり、お好みの具を均一に並べ、最後にピザ用チーズを全体にのせます。

⑦ 190～200℃に予熱したオーブンで15～20分、周囲がキツネ色になり、トッピングに焼き色がつくまで焼きます。

独立モード「こね」「発酵」「焼き」

「こね」「発酵」「焼き」を単独で使用するコースです。
パンケースの取り出しからメニューまでは「基本のパンの作りかた」と同じ手順で行ってください。

〈使用例〉

独立モード「こね」「発酵」「焼き」で設定する時間は、運転時間を表します。
タイマー予約はできません。
各コースとも、粉の量で最小300ｇから最大500ｇの間でご使用ください。
水分の合計は、必ず粉の量の半分以上（小麦粉500gの場合、水250g以上）になるようにしてください。
パン生地以外（うどん、パスタなど）に使用しないでください。

⚠注意
水分が少なすぎると羽根が回らず、故障する恐れがあります。

メニュー9　こ　ね：こね工程のみ行います。

こね時間は1分単位で 0:01 ～ 0:15 まで設定できます。

- 最初の2分間は断続運転をします。
- 5分未満の間隔で合計30分以上のご使用はできません。

エラー E:02 表示が出ます。
30分以上休ませてから再スタートしてください。

〈例〉

10分	7分	10分	7分	10分
運転	休止	運転	休止	運転

…ご使用できます。
運転時間：計30分／間隔：5分以上

15分	3分	15分	3分	10分
運転	休止	運転	休止↑	運転

…ご使用できません。
運転時間：計30分／間隔：5分未満

エラー E:02 本体を30分以上、休ませてください。

ポイント
- 15分以上連続でこねると生地がかたくなり、うまく膨らみにくくなります。
  10～20分程度寝かせてからもう一度こねるとよく膨らむ生地になります。
- 生地が混ざりにくい場合は、一旦中止して5分程度おいてからこねると生地が軟らかくなり、混ざりやすくなります。

メニュー10　発　酵：発酵工程のみ行います。

発酵時間は5分単位で 0:05 ～ 2:00 まで設定できます。

メニュー11　焼　き：焼き工程のみ行います。

焼き時間は5分単位で 0:05 ～ 1:00 まで設定できます。

❗パン以外は焼かないでください。
❗空焼きはしないでください。

独立モードを使ったアレンジメニュー

生地づくり（メニュー7）

① パン生地を作ります。「生地づくり」11～12ページをご覧ください。

- 14～25ページのパンの材料を使う場合は、1斤の場合10ml、1.5斤の場合15ml、2斤の場合20mlの水分を減らすと作業がしやすくなります。
- 29ページのクロワッサンの生地を使うとデニッシュパンができます。

成形

② 打ち粉（強力粉）を軽く振った台の上に生地を取り出します。生地を軽く丸め直しスケッパーでお好みの大きさに分割して丸めます。

③ 固く絞ったぬれぶきんをかけて、15～20分休ませます。

④ めん棒で生地を長方形に伸ばし、お好みでトッピングをのせて成形します。

《うずまきパン》

長方形に伸ばして　トッピングをのせて　端から巻きます　とじ目を下にします

《ちぎりパン》

生地をいためないように丸めます　お好みで具を包み込みます　シロップや溶かしバターをからめます。

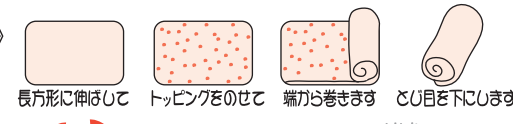
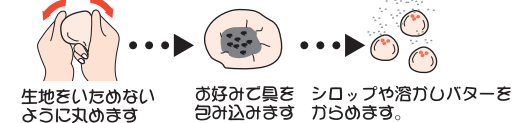
トッピング例

豆の甘さとチーズの塩味が癖になる
《豆＆チーズパン》
ブルーチーズ…………… 30g
甘　納　豆 …………120g

惣菜パンの基本はやっぱりこかとなり、
《ベーコンチーズパン》
ベ　ー　コ　ン… 50g 刻んで炒めておく
コ　　ー　　ン ‥100g 炒めておく
ピザ用チーズ ‥100g

おやつにも最適
《いちごロール》
いちごジャム………… 適　量

デニッシュパン

リッチなパンの王道
《チョコデニッシュ》
クロワッサン生地・29ページ参照
チョコレートクリーム
その他にもお好みの材料で自在にアレンジできます。

⑤ 羽根をはずしたパンケースに生地が均等になるように入れます。

発酵（メニュー10）

⑥ 発酵します

メニューボタンを押して「10.発酵」を選んでください。

⑦ 運転時間をセットします。

▲ ▼ タイマーボタンを押してセットします。
発酵時間は約60分が目安です。
生地が2～2.5倍に膨らむまで発酵させます。

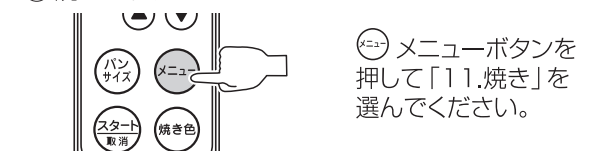
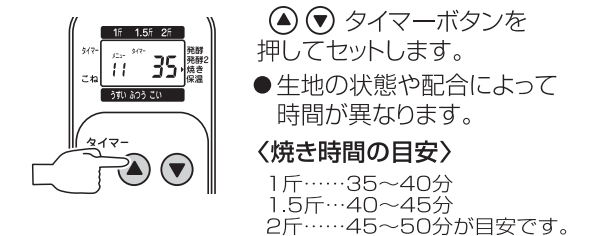
⑧ スタート取消 ボタンを押します。

スタート取消 ボタンを押すと
「:」が点滅し、
スタートします。
「タイマー」の表示が点灯します。

運転時間の設定をやり直すとき
スタート取消 ボタンを3秒以上「ピー」という音がするまで押してください。
表示窓は 10 1:00 に戻ります。
メニューを選択し、運転時間をセットして スタート取消 ボタンを押してください。

焼き（メニュー11）

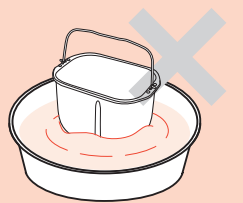
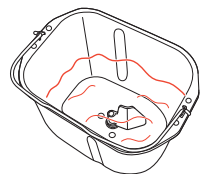
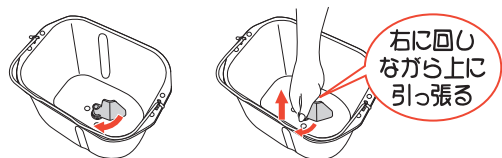
⑨ 焼きます。

メニューボタンを押して「11.焼き」を選んでください。

⑩ 運転時間をセットします。

▲ ▼ タイマーボタンを押してセットします。
- 生地の状態や配合によって時間が異なります。

〈焼き時間の目安〉
1斤……35～40分
1.5斤…40～45分
2斤……45～50分が目安です。

お手入れ・・・使用後はその都度きれいにしてください。

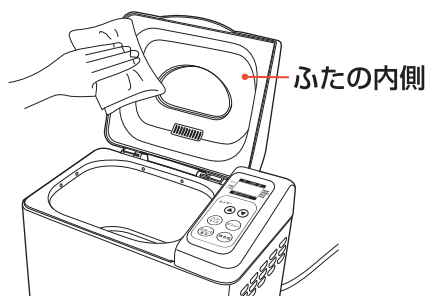
●電源プラグをコンセントから抜き、製品が冷えてからお手入れをしてください。
●ご使用になった後は、早目にお手入れをしてください。
●台所用洗剤、スポンジなどを使い、金属タワシ・みがき粉・ベンジン・クリーナー・食器洗い乾燥機・漂白剤は使用しないでください。
- スポンジなどのやわらかいもので水洗いしてください。
- 汚れがひどいときは、台所用洗剤（中性）を使用してください。
- 金属タワシは使用しないでください。

⚠注意
●パンケースの底を水の中に入れないでください。
駆動部が動かなくなり、故障の原因になります。
●のぞき窓はていねいに取扱い、みがき粉・金属タワシなどでお手入れはしないでください。
キズなどの原因によりまれに自然破壊する恐れがあります。割れや欠け、ヒビなどが発生したらすぐに使用を止め、修理をご相談ください。

1. パンケースの内側にぬるま湯を羽根がひたるくらい入れ、羽根の穴、軸についたパン生地をふやかします。

2. 羽根を右に回しながら上にひっぱり、取りはずします。

羽根がはずれにくいときは、パンケース底の駆動部を手でつかんで固定し、羽根を右に回しながら上に引っ張ってください。

3. 羽根、具入れ容器、パンケースの内側、生種容器はスポンジなどのやわらかいもので水洗いしてください。

羽根の穴につまったパン生地はつまようじなどで取り除いてください。

パンケース外面はぬれふきんでふく程度にしてください。

4. 本体やふたの内側についた汚れは、固く絞ったぬれぶきんでふいてください。

❗庫内に飛び散った具材などは取り除いてください。

消耗部品について・・・パンケース・羽根は消耗品です。

長期間使用すると、パンケース、羽根のフッ素樹脂加工が傷んではがれてきたり、パンケースの回転軸部分がこわれて回らなくなったり、材料がもれてくる場合があります。

このような場合には、部品の交換が必要になりますので、お買上の販売店または、「お客様サービス係」までご相談ください。

こんなときは

修理・サービスをお申しつけになる前に下記の点をお調べください。

パンづくりのQ&A

質　　問	対　　策
一般のパンづくりの本の分量でつくれないでしょうか？	取扱説明書に記載しているメニューは、この製品の調理工程に合わせた分量にしています。違った分量で使用する場合は最少・最大量の範囲内で独立モードで様子を見ながらご使用ください。
取扱説明書に記載してある分量より多い（少ない）量でパンは作れないですか？	分量が多いとパンケースからあふれる場合があります。 また、少ないとうまくこねられない場合があります。
バターやスキムミルクの代わりにほかの材料は使えますか？	バターの代わりにはマーガリン、ショートニングなどの固形油脂を同量でお使いください。 スキムミルクの代わりに、牛乳をお使いください。スキムミルク大さじ1が牛乳70ml相当です。水と牛乳の合計量は各メニューの水と同量にしてください。 ❗牛乳を使う場合、タイマーは使わないでください。
国内産の小麦で作った小麦粉でパンを作れますか？	国内産の小麦粉は、タンパク質や水分の量が異なるため、うまく膨らまない場合があります。
天然酵母を使ってパンは作れますか？	天然酵母パンの出来具合いは、元種の種類や出来具合いの影響を受けやすく、長い発酵時間を必要としますのでご使用になれません。
なぜ、タイマーは13時間（調理工程含む）しかセットできないのですか？	材料が変質し、パンがうまくできないことがあるからです。 特に夏場はタイマーを短めにセットしてください。
パンの角に小麦粉などがついているのはなぜですか？	湿度や材料の状態により容器の隅に粉が混ざらずに残る場合があるためです。パンについた小麦粉はナイフなどで取り除いてください。
なぜ牛乳はあらかじめ加熱するのですか？	牛乳に含まれるイーストの働きを妨げる成分を壊すためです。
パンが取り出しにくいのですがどうしたらよいですか？	パンケース底の駆動部を軽く回して羽根を少し動かすと取り出しやすくなります。フランスパン風は皮が固くなっているため、ケース垂直方向に振ると取り出しやすくなります。

パンがうまく焼けないときは

できばえ	確　認　項　目		原　因・対　策
パンの焼き色が濃すぎる	イースト	イーストの量が少なすぎたり、古いイーストを使っていませんか？	膨らみにくくなり、焼き色が濃くなる原因になります。
	砂　糖	多すぎませんか？	糖分、乳成分は焼き色を濃くする原因になります。砂糖やスキムミルクなどの糖分や乳成分のある材料を減らしてください。
	スキムミルク	多すぎませんか？	

ご愛用いただくために

できばえ	確 認 項 目		原 因・対 策
パンの焼き色が濃すぎる	水	少なすぎませんか？	生地が固くなり、伸びないため焼き色が濃くなります。
	水温	低すぎませんか？	発酵が遅れるためうまく膨らまず、焼き色が濃くなる場合があります。20～30℃の水を使ってください。
	室 温	室温が低すぎませんか？	10℃以下の場所では焼き色が濃くなることがあります。 焼き色を「うすめ」に設定するか暖かい所で作ってください。
	その他	材料にあったメニューを選択しましたか？	正しいメニューを選択してください。
パンの焼き色が薄すぎる	イースト	イーストを入れすぎていませんか？	イーストが多すぎると過発酵となり、焼き色が薄くなります。イーストの量を減らしてください。
	砂 糖	少なすぎませんか？	糖分や乳成分が少ないと焼き色がつきにくくなります。 メニューごとの標準レシピの分量を参考に分量を調整してください。 ※フランスパン風は砂糖やスキムミルクを使用していませんので焼き色が非常に淡くなります。 お好みでスキムミルクを小さじ１～２杯入れると狐色に色づきます。
	スキムミルク	少なすぎませんか？	
	塩	塩を入れましたか？	過発酵となり、焼き色が薄くなります。塩を入れてください。
	水温	高すぎませんか？	過発酵となり、焼き色が薄くなります。20～30℃の水を使ってください。
	室 温	室温が高かったり、熱い材料を入れませんでしたか？	過発酵となり、焼き色が薄くなります。涼しいところで作ってください。熱い材料は常温に冷ましてからご使用ください。
パンが膨らまない	イースト	古いものや保存状態の悪いものを使っていませんか？	新しいものを使ってください。
		海外メーカーのイーストを使っていませんか？	海外メーカーのイーストは国内メーカー製とは性質が異なり、うまく焼けない場合があります。国内メーカー製のイーストを使ってください。日清製粉のスーパーカメリヤをおすすめします。
		セットしたときに小麦粉以外の材料と接していませんか？	水や砂糖、塩と一緒にするとうまく膨らまなくなります。小麦粉以外とは触れないようにセットしてください。

できばえ	確 認 項 目		原 因・対 策
パンが膨らまない	小麦粉	強力粉を使っていますか？	薄力粉、中力粉ではたんぱく質の性質が異なるためうまく膨らみません。
		国産小麦粉を使っていませんか？	国産小麦はたんぱく質の量と質が異なるため、うまく膨らみません。
		古いものや保存状態の悪いものを使っていませんか？	新しいものを使ってください。
		多すぎませんか？	生地が硬くなるためうまく膨らみません。
	砂 糖	少なすぎませんか？	砂糖が少ないとイーストが働くのに時間がかかり、うまく膨らみません。
	塩	多すぎませんか？	塩が多いとイーストの働きを妨げるため、うまく膨らまない場合があります。
	水	ミネラルウォーターを使っていませんか？	硬水（硬度120以上）の水はイーストの働きを妨げるので使わないでください。
	室 温	低すぎませんか？	10℃以下の場所では発酵が遅くなる場合があります。30℃程度のぬるま湯を使用してください。
生地にすじ状のむらができる	バター	冷たいまま使っていませんか？	冷たいままではバターが固く生地にうまく混ざらず、すじ状に残る場合があります。 常温に戻してから使ってください。
		大きな固まりで入れていませんか？	大きな固まりで入れると生地にうまく混ざらず、すじ状に残る場合があります。5g程度の薄切りにして使ってください。
パンが膨らみすぎる	イースト	多すぎませんか？	ガスが発生しすぎて膨らみすぎます。
	小麦粉	最強力粉を使っていませんか？	たんぱく質含有量が多い（13%以上）最強力粉は膨らみすぎることが有ります。
	砂 糖	多すぎませんか？	ガスが発生しすぎて膨らみすぎます。
	塩	少なすぎませんか？	生地が締まらず膨らみすぎます。
	室 温	高すぎませんか？	30℃を越えると室温の影響で過発酵になることがあります。涼しい場所で作ってください。
パンの内側の気泡が大きく粗い	イースト	多すぎませんか？	ガスが発生しすぎて気泡が大きく粗くなります。
	砂 糖	多すぎませんか？	ガスが発生しすぎて気泡が大きく粗くなります。
	室 温	高すぎませんか？	過発酵になり気泡が大きく粗くなります。涼しいところで作ってください。気温20～25℃が最適です。
変な味やにおいがする	イースト	多すぎませんか？	ガスが発生しすぎて抜けきれずパンに臭いが残ります。
	小麦粉	保存状態の悪いものを使っていませんか？	小麦粉はにおいを吸いやすいため、冷蔵庫などのにおいを吸収してしまいます。
	スキムミルク	入れ忘れていませんか？	配合によっては風味のバランスがくずれ、変な味になります。
	その他	焼いてすぐに切りませんでしたか？	焼き上がった直後パンには余分な水分やアルコール分が残っている場合があります。粗熱を取ってから切ってください。
	室 温	室温が高かったり、熱い材料を入れませんでしたか？	過発酵となり、イースト臭が強く残ります。涼しいところで作ってください。熱い材料は常温に冷ましてからご使用ください。

できばえ	原　因・対　策
パンの高さ、形が作るたびに変わる	同じように焼いても、室温、材料の配合、質、タイマーの時間などに影響されるため、ふくらみ方や焼き色に差が出ます。
パンの上部が大きく裂ける	見た目がよくない場合もありますが、パンがしっかりのびた場合にこのような状態になることがあります。
パンの側面が内側に凹む	パン内部の蒸気が急激に冷えることで縮む場合があります。焼き上がったらすぐにケースから取り出し、蒸気を逃します。
パンサイズが変わると味が変わる	サイズごとに付属の計量スプーンではかりやすい分量に調整しているため、若干サイズごとに味が変わる場合があります。
パンの角に粉が残る	パンケースの角に少し小麦粉や生地が混ざらないで残る場合があるためです。パンについた小麦粉はナイフなどで取り除いてください。
パンの側面に薄く皮が残る	こねの最中にパンケース側面についた生地が混ざらないで残る場合があるためです。気になる場合は取り除いてください。

こんなときは	原　　因	対　　策
(スタート取消)ボタンを押しても動かない	電源プラグが抜けていませんか？	電源プラグを差し込んでから、メニューを選択し、(スタート取消)ボタンを押してください。
(スタート取消)ボタンを押すと E:01 と表示される	連続使用で庫内温度が高温になっていませんか？	電源プラグを抜き、ふたを開け、パンケースを取り出して、庫内を冷ましてください。
(スタート取消)ボタンを押すと E:02 と表示される	メニュー9「こね」で5分未満の間隔で合計30分以上使用していませんか？	30分以上本体を休ませてください。
(スタート取消)ボタンを押しても E:00 E:EE H:HH と表示される	故障です。	電源プラグを抜き、お買い上げの販売店、または「お客様サービス係」まで修理をご相談ください。
表示が 4:45 に戻っている	途中で5分以上の停電がありませんでしたか？	新しい材料で作り直してください。
●途中で停電した ●誤ってプラグを抜いてしまった	調理中に5分以内の停電があった時、停電回復後は自動的に運転を続けます。 (パンの出来が悪くなることがあります。誤って電源プラグを抜いても5分以内に差し込むと運転を続けます。)	
蒸気口のふたの周囲から煙がでる	ヒーターの上に材料等がこぼれていませんか？	本体が完全に冷めてから、庫内をふきんなどできれいにふいてください。
タイマーで合わせた時間にパンができていない	適切なメニューを選んでいますか？ タイマーセットの方法が間違っていませんでしたか？	「タイマーのセット方法」(13ページ)をご覧ください。

開発協力

学校法人　国際総合学園　国際調理製菓専門学校
講　師　**木　下　　博　先生**
〒951-8063　新潟県新潟市中央区
URL http://www.food-673.jp

アフターサービス

1. 保証書

- 裏表紙に添付しています。
- 保証書は「お買い上げ日と販売店名」の記入をお確かめのうえ、販売店からお受け取りください。
- 保証書をよくお読みになり大切に保管してください。

2. 保証期間

お買い上げ日から１年間です。
なお、保証期間中でも有料修理になることがありますので、保証書をよくお読みください。

3. 修理を依頼されるとき

取扱説明書の内容をお確かめいただき、なお異常があるときには電源プラグを抜いてからお買い上げの販売店または「お客様サービス係」に修理をご相談ください。

- **保証期間中の修理**
  保証書の規定により無料修理します。
  製品に保証書を添えてお買い上げの販売店または「お客様サービス係」までお申し出ください。
- **保証期間がすぎている修理**
  修理により使用できる製品は、お客様のご要望により有料で修理させていただきます。
  お買い上げの販売店または「お客様サービス係」にご相談ください。

4. 補修用性能部品の最低保有期間

- このホームベーカリーの補修用性能部品の保有期間は製造打切り後６年です。
- 性能部品とはその製品の機能を維持するために必要な部品です。

5. アフターサービスについてご不明の場合

お買い上げの販売店または「お客様サービス係」にお問い合わせください。

〈修理料金のしくみ〉
修理料金は、技術料・部品代などで構成されています。

技術料	故障した製品の修理および部品交換などの作業にかかる料金です。
部品代	修理に使用した部品代金です。

〈修理部品について〉
修理部品は、部品共有化のため、一部仕様や外観色を変更することがあります。

お客様サービス係
(フリーダイヤル) 0120−337−455
FAX　(0256) 93−1077
お電話承り時間:平日(月曜~金曜)午前9時~午後5時
〒959-0292　新潟県燕市吉田西太田2084-2

お客様ご自身の修理は大変危険です。分解したり手を加えたりしないでください。

仕　様

電源	AC 100V 50—60Hz
消費電力	ヒーター400W／モーター80W
食パンの粉(小麦粉)容量	300g(1斤)／400g(1.5斤)／500g(2斤)
タイマー	13時間まで（焼き上がり時間含む）
製品寸法(約)	幅345×奥行240×高さ315mm
製品質量(約)	6.2kg
電源コード(約)	1.4m
付属品	計量カップ…1　計量スプーン…1　羽根取り棒…1
温度過昇防止装置	温度ヒューズ（172℃）

この製品は、日本国内用に設計・販売しています。電源電圧や周波数の異なる国では使用できません。
海外での修理や部品販売などのアフターサービスも対象外となります。

愛情点検

★長年ご使用のホームベーカリーの点検を！

ご使用の際このようなことはありませんか。	●電源プラグや電源コードが異常に熱くなる。●電源コードに傷が付いていたり、電源コードを動かすと通電したりしなかったりする。●異常な臭いや音がする。●その他の異常・故障がある。	▶	ご使用中止	故障や事故防止のため、コンセントから電源プラグをはずし、必ず販売店にご連絡ください。点検・修理に要する費用などは販売店にご相談ください。

ご愛用いただくために